

UNIVERSITÉ DE PARIS. — FACULTÉ DE DROIT

LA
COOPÉRATION

DANS L'INDUSTRIE BEURRIÈRE
EN FRANCE ET A L'ÉTRANGER

THÈSE POUR LE DOCTORAT

PRÉSENTÉE ET SOUTENUE

Le jeudi 13 février 1908, à 2 heures 1/2.

PAR

Georges TATON

Président : M. SOUCHON, professeur.

*Suffragants : } MM. TRUCHY, professeur.
 HITIÉR, agrégé.*

LIBRAIRIE

De la Société du Recueil J.-B. Sirey, & du Journal du Palais

Ancienne Maison **L. LAROSE & FORCEL**

22, Rue Soufflot, PARIS, V^e Arr^t.

L. LAROSE & L. TENIN DIRECTEURS

1908



Digitized by the Internet Archive
in 2026

THÈSE
POUR
LE DOCTORAT

**La Faculté n'entend donner aucune approbation
ni improbation aux opinions émises dans les
thèses; ces opinions doivent être considérées
comme propres à leurs auteurs.**

UNIVERSITÉ DE PARIS. — FACULTÉ DE DROIT

LA
COOPÉRATION

DANS L'INDUSTRIE BEURRIÈRE
EN FRANCE ET A L'ÉTRANGER

THÈSE POUR LE DOCTORAT

PRÉSENTÉE ET SOUTENUE

Le jeudi 13 février 1908, à 2 heures 1/2.

PAR

Georges TATON

Président : M. SOUCHON, professeur.

*Suffragants : } MM. TRUCHY, professeur.
 HITIER, agrégé.*



LIBRAIRIE

De la Société du Recueil J.-B. Sirey, & du Journal du Palais

Ancienne Maison **L. LAROSE & FORCEL**

22, Rue Soufflot, PARIS, V^e Arr^t.

L. LAROSE & L. TENIN DIRECTEURS

1908

A LA MEMOIRE DE MA MERE

A MON PÈRE

A MON FRÈRE

LA

COOPÉRATION DANS L'INDUSTRIE BEURRIÈRE

EN FRANCE ET A L'ÉTRANGER

INTRODUCTION

En 1902, le ministre de l'Agriculture ordonnait une enquête sur l'industrie laitière dans tous les départements. Les rapports rédigés par les professeurs d'agriculture permirent de constater l'importance jusqu'alors insoupçonnée de cette production et son essor prodigieux durant ces dernières années.

Alors qu'en 1882, nous ne produisions guère que 33 millions d'hectolitres de lait, en 1892, cette production s'élevait à 77 millions d'hectolitres, et actuellement le troupeau français comprend 6.500.000 vaches laitières, donnant près de 80 millions d'hectolitres de lait, soit presque le triple de la production d'il y a vingt ans.

Ce développement remarquable correspond avec

la crise intense qui sévit sur notre agriculture depuis 1880 : il semblerait en être la conséquence naturelle.

A partir de cette époque, grâce aux progrès merveilleux des industries de transport et particulièrement de la navigation maritime, les produits étrangers, principalement américains, arrivèrent en masse sur nos places de commerce. Issus d'une terre neuve et d'une façon tout économique, il leur fut facile de concurrencer ceux qu'avaient produits, après des efforts coûteux, nos vieilles terres européennes : les cours se déprécièrent peu à peu et la baisse des prix, des céréales surtout, fut considérable.

Nos cultivateurs, obligés de vendre les produits de leurs exploitations à un prix insuffisamment rémunérateur, se virent acculés à la ruine. De plus en plus, ils se découragèrent. Les différentes branches de l'industrie agricole menaçaient de devenir absolument improductives. Non seulement, les vaisseaux continuaient à amener dans nos ports les céréales des États-Unis, de la Russie et du Canada. Mais la vigne qui jusqu'ici avait paru échapper à toute atteinte, était ravagée par le phylloxera. Les sucreries allemandes et autrichiennes, soutenues par un protectionnisme à outrance, nous forçaient à diminuer notre culture betteravière.

Heureusement, cette concurrence ne s'établit pas également sur toutes les denrées agricoles. Outre

quelques produits secondaires, légumes, volailles, etc., la viande et le lait conservent leur valeur : leur prix se maintient à peu près et tend même à s'élever : après avoir baissé en 1896, il remonte peu à peu pour redevenir sensiblement égal à ce qu'il était avant 1880.

La production du lait et de la viande apparut alors comme un véritable refuge, et on vit dans de nombreuses contrées abandonner la culture désormais ingrate de la betterave et des céréales : on ne cultiva plus que les terres les plus fertiles, et on remplaça les champs par des pâturages et des prairies artificielles.

D'une façon générale, la surface des terres laboureables qui était de 26.568.621 hectares en 1862, n'en compte plus, en 1892, date de la dernière statistique sur laquelle nous puissions nous baser, que 25.771.412. En revanche, on remarque une augmentation presque correspondante des pâturages : 4.462.836 hectares en 1862, 5.621.264 hectares en 1892.

Cette évolution n'a pas cessé de se poursuivre depuis 1892 et, dans maintes régions, on peut même la considérer comme complète et terminée.

C'est ainsi que, dans la Charente et le Poitou, le développement presque surprenant des laiteries coopératives (la première fut fondée en 1888 et il en existe aujourd'hui 106) fait présumer une substitution entière des pâturages à la vigne.

De même, dans cette région de l'Est qui comprend

la partie sud du département du Nord, la partie nord du département de l'Aisne et presque tous les départements des Ardennes et de la Meuse, on peut noter une transformation absolue de la culture qui ne date guère que de 1892, c'est-à-dire du jour où, les propriétaires de sucreries ou de distilleries, ne pouvant résister à la concurrence austro-allemande, rendirent pour les conditions de plus en plus exigeantes de leurs achats, presque impossible la culture de la betterave.

Nous n'avons également aucune statistique générale pour cette région. Mais l'importance qu'y prennent peu à peu les laiteries coopératives, vient déjà appuyer notre affirmation. Et aucun doute n'est plus permis si on examine ce qui s'est passé dans certains villages en particulier. Dans la plupart en effet, on ignorait complètement avant 1892 les prairies artificielles : ce n'est qu'à partir de cette époque, qu'on eut recours au trèfle et à la luzerne et que, par le moyen des échanges, chacun s'efforça de rassembler ses propriétés éparses aux quatre coins du territoire en un seul champ qu'il convertit en pâture. Ainsi tel cultivateur qui exploitait 25 hectares (nous sommes en effet dans une contrée où la propriété est extrêmement morcelée), n'en exploite plus que 10, et, conséquence naturelle, au lieu d'avoir une écurie de 10 à 15 chevaux, il n'en a plus que quatre ou cinq et un troupeau de 20 à 25 bêtes à cornes.

La crise agricole a donc amené le développement des prairies artificielles au détriment des terres cultivées en blé et une augmentation considérable du troupeau bovin français. C'est cette transformation qui explique l'importance toujours grandissante de notre industrie laitière.

L'entretien des vaches laitières n'est pas, à la vérité, le seul mode de mise en valeur de ces pâturages. Le propriétaire d'un herbage a d'autres moyens d'en tirer profit et de réaliser des bénéfices. Il peut se consacrer à l'élevage, c'est-à-dire nourrir des jeunes animaux de race bovine ou chevaline, et les vendre au moment où ils vont arriver à l'âge adulte. Il y a aussi la production du bétail engraisé et il semble, au premier abord, que ce dernier mode soit plus avantageux que les deux autres.

L'élevage reste encore aujourd'hui le monopole de la grande propriété. Il exige des ressources considérables, car les risques y sont nombreux et fréquents surtout lorsqu'il s'agit de l'espèce chevaline. La sélection raisonnée et de plus en plus sévère des produits demande des connaissances approfondies que ne peut posséder, le plus souvent, le petit éleveur. Nous ne pouvons enfin rappeler ici de quels soins minutieux et de tous les instants il faut entourer ces jeunes animaux, jusqu'au moment où ils seront aptes à la vente.

Quant à l'élevage de la race bovine, il ne se comprend que dans un pays où l'industrie laitière est

très développée, puisque cette industrie lui sert de débouchés. Or la production du lait est une production délicate. Une vache laitière demande des soins nombreux d'hygiène et d'alimentation ; pour s'en convaincre, il suffit d'ouvrir les statuts des sociétés coopératives de laiterie. De plus, suivant les régions, le lait ne trouve pas toujours un écoulement assuré et rémunérateur.

Il paraît donc de beaucoup préférable de se procurer chaque année au printemps un certain nombre de bêtes plus ou moins maigres, de les mettre dans une pâture où elles demeureront jusqu'aux approches de la mauvaise saison, puis de les vendre à la boucherie. Ces diverses opérations n'entraînent aucun embarras, ni aucun travail, si ce n'est une certaine surveillance. Il suffira de soustraire du prix de vente le prix d'achat pour connaître le profit que vous donne votre propriété.

Mais l'acquisition du troupeau au printemps exige la possession d'un capital relativement considérable. Si on ne l'a pas à sa disposition, il faudra l'emprunter dans les banques, les sociétés de crédit rural n'étant pas encore suffisamment répandues : celles-ci demanderont un intérêt assez élevé, qui viendra diminuer d'autant le bénéfice futur et déjà fort aléatoire, car il n'est pas rare que la perte de deux ou trois unités vienne le réduire à rien.

De plus, six mois au moins doivent s'écouler avant

qu'il soit possible de vendre le troupeau engraisé : durant cette période, il faudra souvent, pour vivre, entamer les ressources à venir, « vendre la peau de l'ours avant de l'avoir tué. » Or La Fontaine, dans ses *Fables*, a montré combien cela pouvait être la source d'ennuis et de déboires.

Enfin, d'après M. Tardy (1), « la crise agricole a eu pour résultat l'extension des pâturages destinés à l'élevage ou plutôt à l'engraissement des bœufs : il y a eu surproduction et on a reconnu que l'entretien des vaches laitières était plus avantageux que celui des bœufs. »

En effet, comme nous le verrons bientôt, la production du lait ne paraît pas devoir dépasser avant longtemps les besoins de la consommation. De plus, la vache laitière est un capital qui rapporte tous les jours, si on peut vendre le lait directement, soit à la ville, soit à un établissement beurrier ou fromager privé, ou au moins toutes les semaines, si la transformation en beurre a lieu à la ferme ou dans un établissement coopératif.

Cette dernière constatation est d'une importance capitale. Rien ne nous le montre mieux que le fait suivant : les paysans de nos provinces de l'État ont préféré renoncer aux avantages de la coopération

1. Congrès des Syndicats agricoles de France, Arras, 1904. Rapport de M. Tardy. Les laiteries coopératives en France. Compte rendu des séances, p. 160.

dans l'industrie fromagère et livrer leur lait à des fromageries industrielles qui, non seulement les débarrassent de tout souci de fabrication, mais surtout leur permettent de toucher immédiatement le prix de leur lait et de ne plus attendre pour cela la vente des fromages qui n'a lieu qu'une fois ou deux par an.

En résumé, la production du lait présente donc des avantages incontestables sur l'engraissement et l'élevage, et l'on comprend pourquoi les cultivateurs français ont préféré ce mode de mise en valeur de ces pâturages dont la surface augmente d'année en année depuis 1880. Et ainsi l'industrie laitière, sous toutes ses formes, jadis considérée comme une branche secondaire de notre agriculture, est devenue peu à peu une des ressources les plus importantes de nos populations rurales.

Aussi attire-t-elle de plus en plus l'attention des économistes et des praticiens : tous s'efforcent de la développer encore en la rendant plus rémunératrice et, pour tous, le seul moyen réside dans une application plus étendue de la coopération. « Pour la réussite de la laiterie, disait déjà en 1890 M. le baron Peers à la Société nationale d'agriculture de Belgique, la coopération est la première des conditions : si vous êtes dans un pays où vous repoussez absolument la coopération, n'essayez pas de la faire progresser. »

C'est pourquoi nous nous sommes proposé dans cette thèse d'étudier cette application de la coopération dans une des principales branches de l'industrie laitière : la fabrication du beurre.

Après avoir indiqué les raisons économiques qui ont motivé ces sages conseils, nous examinerons dans une première partie comment ils ont été écoutés dans les différents pays et surtout en France.

Puis dans une seconde partie, plus spéciale, nous étudierons l'organisation juridique, industrielle et commerciale de ces associations, en insistant principalement sur les progrès qu'il leur reste encore à réaliser pour répondre complètement au but pour lequel elles ont été créées.

PREMIÈRE PARTIE
LA COOPÉRATION DANS L'INDUSTRIE
BEURRIÈRE

SA NÉCESSITÉ ET SON DÉVELOPPEMENT
DANS LES PRINCIPAUX PAYS

CHAPITRE PREMIER

Situation générale de l'industrie laitière en France
et les laiteries coopératives.

Cette transformation agricole que nous venons de constater, promet de se continuer et de s'accroître. De plus en plus, les agriculteurs se spécialisent dans l'entretien des vaches laitières : et, en l'espace de dix ans, la production du lait a augmenté de plus de 9 millions de litres. C'est pourquoi, on peut se demander si cette augmentation ne doit pas amener tôt ou tard une crise de surproduction.

En ce qui concerne les débouchés intérieurs, la population ne s'est pas accrue dans les mêmes proportions : les derniers recensements montrent au contraire qu'elle est restée presque stationnaire. Dès

lors, l'accroissement des besoins de la consommation ne paraît pas correspondre à la multiplication des produits. Bientôt, semble-t-il, il n'y aura plus adaptation de la production à la consommation : l'offre sera supérieure à la demande, les prix baisseront peu à peu et les bénéfices provenant de l'industrie laitière seront de moins en moins élevés. L'agriculture française poursuivie par une sorte de fatalité inexorable sera ainsi forcée d'abandonner encore cette branche de sa production en laquelle elle avait une confiance entière. Les mêmes déboires qui ont frappé nos viticulteurs, après la reconstitution de leurs vignobles ravagés par le phylloxera seraient réservés à notre industrie laitière.

Cependant, si l'on consulte les mercuriales des marchés et en particulier celles des Halles centrales de Paris, cette crainte de l'insuffisance des débouchés internes paraît chimérique. C'est à peine si l'on note, dans la dernière période de dix ans, une légère diminution dans le prix du beurre et du lait : et encore cette diminution est-elle due le plus souvent à des causes fortuites et passagères. En 1897, le prix du beurre est descendu à 1 fr. 90, mais il est remonté d'une façon sensiblement régulière et n'a pas tardé à atteindre une valeur égale à celle qu'il avait en 1880, époque où la transformation des champs en herbages n'était encore qu'à son début. De même, le prix du lait vendu « à l'état nature » n'a pas varié :

au contraire, on peut, en ce qui le concerne, constater dans certaines régions une hausse notable.

Ainsi, malgré une augmentation de la production laitière, mal proportionnée, semble-t-il, aux besoins de la consommation, on n'a pas remarqué un mouvement important de baisse dans les prix, signe presque certain d'une surproduction.

Nous croyons en trouver la cause dans une loi applicable à toutes les branches de l'agriculture. Le cultivateur ne peut, comme l'industriel, augmenter ses produits d'un jour au lendemain et d'une façon indéfinie. Alors même que tous eussent reconnu la supériorité de l'industrie laitière et qu'ils eussent voulu en tirer profit, la réalisation de leurs désirs ne pouvait être immédiate ; de longues années devaient s'écouler avant que la transformation de leur culture fût complète et ait une influence remarquable sur le prix des produits.

Cette évolution a du reste été lente et progressive : des causes multiples en ont sans cesse retardé le développement. Abandonner définitivement la culture séculaire des céréales devait être pour beaucoup une douloureuse nécessité à laquelle ils ne se résignèrent qu'après de longues hésitations. Et aujourd'hui, ils sont encore nombreux, les paysans qui pensent que, sans la culture des céréales la vie est pour eux impossible.

De plus, tandis que la création des prairies artifi-

cielles, trèfle ou luzerne, n'entraîne pas l'abandon complet de toute culture, les terres ainsi ensemencées ne produisant que quatre ou cinq ans, la mise en herbage est faite au contraire pour une période indéfinie; et pour être lucrative et avantageuse, elle exige la possession en un seul tenant d'une propriété d'une étendue relativement considérable. Or la France est un pays où la propriété est très morcelée: dans l'Est principalement les propriétés de plusieurs hectares sont rares et paraissent tout à fait exceptionnelles. Et si un homme intelligent, rempli d'initiative a compris la nécessité d'un changement dans le mode de culture, s'il veut alors, par le moyen si facile de l'échange, réunir ses propriétés dispersées çà et là sur le territoire d'une commune, il est arrêté dès le début par le mauvais vouloir des propriétaires voisins. Obligé pour y parvenir à des sacrifices énormes, il y renonce le plus souvent. S'il persévère, la réussite n'est pas même certaine; il succombe devant l'esprit si conservateur de nos campagnes. Ceux à qui il s'adresse ne peuvent se résigner à abandonner cette terre qu'ils ont héritée de leurs parents et sur laquelle ils ont peiné et sué depuis leur enfance. Si l'on ajoute à cela ces vieilles rancunes héréditaires que l'on rencontre encore si souvent dans nos campagnes, cette division exagérée de la propriété peut être considérée dans certaines régions comme l'obstacle principal au développement des herbages et

comme la cause première de la lenteur relative de l'évolution que nous avons constatée.

Il n'y a donc pas eu d'à-coups dans cette évolution de notre agriculture. Elle s'est faite au contraire d'une manière progressive, sans cesse retardée par des difficultés nouvelles. La production du lait, conséquence naturelle de cette transformation, n'a, de cette façon, dépassé à aucun moment les besoins de la consommation, qui, elle-même, s'est accrue, semble-t-il, proportionnellement.

Les recherches médicales de ces dernières années ont en effet démontré que le lait était non seulement la nourriture par excellence des jeunes enfants, mais constituait encore un aliment des plus précieux pour les adultes. Dans les villes, la consommation du lait a augmenté d'année en année : les crémiers ne sont plus seuls à en vendre, mais tous les cafés et tous les restaurants en servent à leurs clients. Et on peut admettre qu'actuellement chaque Français consomme en moyenne 50 litres de lait par an.

Le lait intervient aussi dans l'alimentation humaine sous forme de beurre et de fromage, et, ici encore, les statistiques montrent une augmentation sensible dans la consommation. Les villes réclament toujours des quantités de plus en plus importantes de ces produits. Ce sont, comme le dit M. André Colriez (1),

1. *Revue Politique et Parlementaire*, juillet 1907.

des denrées de luxe dont la demande augmente à mesure que les pays s'enrichissent, à mesure que la rémunération du travail s'élève dans chacun d'eux et que les classes les plus nombreuses arrivent à l'aisance. Or les salaires ont doublé en France depuis cinquante ans et on peut estimer qu'un ouvrier dispose en moyenne d'un franc de plus par jour qu'il y a quinze ans. Et partout, c'est la nourriture qui a profité de cette augmentation des richesses.

Enfin, la population urbaine toujours croissante vient sans cesse augmenter le nombre des consommateurs, en diminuant la masse des producteurs.

Ceux-ci ne pouvant tout d'un coup développer leur industrie doivent se contenter de répondre aux demandes des habitants des villes sans que jamais leurs offres soient supérieures. De là, cette uniformité constante dans les prix qui fait espérer que longtemps encore nos cultivateurs peuvent avoir confiance et continuer avec profit à se spécialiser dans cette industrie laitière. Et M. de Rocquigny a pu soutenir avec raison dans son ouvrage : *La coopération de production en agriculture* qu'« en présence de la dépréciation continue qui a atteint un grand nombre de produits agricoles, le bétail est resté la plus grande ressource du cultivateur. »

Il semble donc, après ses constatations, que l'association dans cette industrie du lait n'est pas absolument nécessaire. Actuellement, nos populations

rurales y gagnent grandement leur existence et l'application de la coopération ne pourrait jamais avoir que ce résultat, déjà important, il est vrai : augmenter encore la somme de leur profit.

Mais, à côté des débouchés intérieurs, il y a les débouchés extérieurs, et, de ce côté, notre situation est loin d'être aussi prospère.

Il faudrait que nous puissions conserver cette clientèle étrangère que nous servons depuis cinquante ans. Grâce à leur situation géographique, les paysans normands et bretons se trouvent être les fournisseurs naturels de ce gigantesque marché de beurre, l'Angleterre. Quoique ce pays soit l'un de ceux où la transformation des terres cultivées en herbages se soit faite le plus rapidement, quoique sa production en lait soit très importante puisqu'on évalue le troupeau de vaches laitières anglaises à plus de quatre millions de têtes, il sert de plateforme aux luttes commerciales de tous les pays de l'univers producteurs de beurre, sa production propre pouvant à peine suffire à la consommation du lait à l'état nature de ces puissantes agglomérations urbaines et industrielles disséminées sur tout le territoire de la Grande-Bretagne.

Ce marché prend chaque jour une importance de plus en plus considérable. Les besoins de la consommation anglaise augmentent dans des proportions presque fantastiques. Aujourd'hui, elle demande aux

producteurs étrangers plus de 170 millions de kilogrammes de beurre. Aussi sa conquête fait-elle l'objet de nombreuses convoitises, et tous les pays européens et même américains, où l'agriculture prédomine, rivalisent d'efforts pour y acquérir la première place.

Celle-ci paraissait devoir rester facilement à la France. Beaucoup plus rapprochée du marché que ses concurrents, elle se trouvait dans une situation particulièrement privilégiée. Le beurre est en effet une marchandise très altérable, et par conséquent, peu transportable : nulle n'est plus fragile aux changements de température, et tous les producteurs savent de quels soins minutieux il faut l'entourer pour lui conserver son aspect et sa couleur, pour que son odeur et sa saveur ne soient pas rendues anormales ; le transport occasionne également un trouble profond dans ses éléments et nécessite des dépenses coûteuses.

De plus, la Normandie et la Bretagne avaient été les fournisseurs de ce marché depuis son origine. Ces deux provinces avaient répondu les premières aux appels de la consommation anglaise. Maîtresses de ce marché, il leur était plus facile de conserver les positions acquises que de les conquérir : habitués au goût et à la saveur des beurres français, les consommateurs semblaient toujours devoir les préférer aux autres beurres qui ne répondaient pas aussi complètement à leurs exigences spéciales. Nous avons

donc ici une situation avantageuse que nous pouvions garder sans grand mal « vu, surtout, cette supériorité de goût et de qualité qui est comme le cachet particulier d'un grand nombre des produits de France (1) ». Toute surproduction était impossible : il y avait en Angleterre, un immense réservoir toujours prêt à recueillir le trop-plein de notre production.

Malheureusement, les choses ont été tout autrement. Comme le démontre le rapport de la commission permanente des valeurs en douanes dans ces dernières années, nos exportations de beurre sur le marché anglais, loin de s'accroître, ont diminué. Elle comblaient naguère le tiers des besoins de ce marché et aujourd'hui, elles n'y contribuent plus que pour un dixième. Il a même été impossible à notre agriculture de conserver les positions acquises : elle n'envoie plus aujourd'hui que 23 millions de kilogrammes de beurre en Grande-Bretagne, alors qu'en 1876, elle en exportait 30 millions.

Les beurres russes, hollandais et américains y ont pris une place prépondérante. Mais ce sont surtout les beurres danois qui ont détrôné nos beurres de Normandie et de Bretagne. Avant 1870, ils étaient à peine connus à Londres : c'étaient des produits d'une qualité tout à fait inférieure auxquels on renonçait même à donner la qualification de beurre : ils étaient

1. *Agriculture nouvelle*. Article de M. Laverde, 5 mai 1905.

cotés sur la place de Hambourg sous cette rubrique spéciale « graisse d'origine danoise ». Vers 1874, les exportations de ce pays s'élevaient seulement à 12 millions de kilogrammes, elles étaient deux fois et demi inférieures aux nôtres. Depuis elles n'ont cessé de progresser : égales en 1886, elles étaient déjà deux fois plus fortes en 1896 ; aujourd'hui elles peuvent être évaluées à 90.000 tonnes, c'est-à-dire quatre fois supérieures aux envois français.

Ce ralentissement de notre commerce beurrier est également à déplorer dans certains pays de l'Amérique du Sud et de l'Afrique que nous approvisionnons de beurre salé. C'est ainsi que la consommation de ce beurre augmente sans cesse dans la colonie du Cap tandis que nos exportations y faiblissent. Il en est de même au Brésil où nos produits seront bientôt presque totalement remplacés par ceux du Danemark, de la Russie et des États-Unis.

En résumé, la situation, lorsqu'il s'agit des débouchés extérieurs, est loin d'être aussi satisfaisante que lorsqu'il s'agit de l'écoulement des produits à l'intérieur. Ici, un avenir plein de promesses, là une décadence décourageante. Après nous avoir ainsi chassés de l'étranger, nos concurrents ne seront peut-être pas encore satisfaits : encouragés par le succès, ne viendront-ils pas envahir un jour le marché français lui-même, rendre impossible notre industrie laitière après avoir réduit à néant notre culture des céréales.

Ces craintes ne sont pas aussi chimériques qu'elles le paraissent au premier abord. On ne peut comprendre comment, dans un pays où l'industrie laitière est aussi développée sous toutes ses formes qu'en France, il est encore importé chaque année une certaine quantité de beurre. Et même, certains auteurs étrangers, en particulier belges, envisageant la possibilité d'une surproduction beurrière dans leur pays, ne craignent pas de proposer comme remède l'extension des débouchés sur les marchés français,

Cette situation, si désavantageuse pour notre pays, ne peut s'expliquer qu'ainsi. La France n'a pas été la seule nation européenne où la crise agricole ait eu pour conséquence un développement remarquable des pâturages et de l'industrie laitière. A la culture du blé qui constituait la principale ressource de leurs populations agricoles, l'Allemagne, la Belgique et le Danemark surtout, ont préféré également l'élevage et l'entretien des vaches laitières. Leurs populations, voyant en même temps la baisse du prix du blé et le maintien du prix du beurre ont compris la nécessité d'une nouvelle orientation de l'agriculture ; et plus entreprenantes, moins routinières et moins fortunées que celle de nos campagnes, elles s'aperçurent bien vite qu'à des conditions économiques différentes, il fallait une organisation différente. Et tandis que chez nous, on hésitait, on tergiversait, on s'en prenait au mauvais vouloir et à l'inertie des pouvoirs

publics, elles ne tardaient pas à se spécialiser dans la production qu'elles pouvaient développer à meilleur compte, et, par de nouvelles méthodes basées sur la coopération, elles arrivaient à augmenter considérablement leur industrie beurrière. Ainsi organisées d'un façon puissante, elles réussissaient facilement à enlever à nos producteurs restés isolés la plupart de leurs débouchés extérieurs. Ce genre de production, déjà si ancien chez nous, qui semblait continuer à devoir être si rémunérateur, une surproduction étant en quelque sorte impossible, menaçait de s'écrouler parce que nous n'avions pas su comme nos voisins nous unir et nous entendre.

La résistance devient de plus en plus urgente : moins que jamais les cultivateurs français doivent se contenter de vivre sur l'ancienne réputation de leurs produits, s'endormir sous les lauriers que ne cesse de leur décerner, avec intention, semble-t-il, la presse étrangère dans toutes les expositions. Ils doivent, au contraire, se soucier de l'avenir même de leur production beurrière, chercher à reconquérir leur ancienne clientèle, avant que celle-ci n'en vienne, par la force de l'habitude, à préférer complètement aux nôtres des produits d'une qualité souvent inférieure, mais d'un prix beaucoup moins élevé, comme cela s'est déjà passé pour notre industrie manufacturière, en ce qui concerne les objets de large consommation.

La réalisation de cet objectif n'est possible qu'en marchant sur les traces de ceux à qui nous servions autrefois de modèle. Il faut, comme eux, développer, autant que possible, cette application nouvelle de la coopération, les laiteries coopératives. C'est en effet, comme nous allons le voir dans le chapitre suivant, le seul moyen rationnel de répandre dans nos campagnes les modes modernes de fabrication du beurre. C'est grâce à elle que les efforts seront communs, et qu'on pourra plus rigoureusement employer les méthodes scientifiques, organiser d'une façon sérieuse la représentation commerciale, arriver en un mot à une production maxima, d'une qualité supérieure, et d'un prix de revient peu élevé que l'on écoulera facilement.

CHAPITRE II

L'industrie beurrière envisagée au point de vue technique et les laiteries coopératives.

Cette nécessité de la coopération dans l'industrie beurrière, qui nous est apparue si clairement et d'une façon si évidente pour lutter contre la concurrence de nos voisins, n'est du reste qu'une conséquence de la situation économique moderne de l'agriculture. Elle n'est qu'une application naturelle de cette théorie nouvelle que l'on synthétise en un seul mot « l'industrialisation de l'agriculture. » Elle n'est, en un mot, que le dernier terme d'une évolution qui a commencé il y a cinquante ans.

Le développement prodigieux des sciences physiques et naturelles durant la dernière moitié du xix^e siècle a exercé une influence considérable sur toutes les branches de l'activité humaine. L'agriculture elle-même, qui paraît soumise aveuglément aux lois de la nature, n'a pas été sans être l'objet de transformations profondes grâce aux progrès de la science. Ce sont eux qui ont fait abandonner peu à peu les

vieilles méthodes de culture qui se bornaient à l'utilisation des principes fertilisants naturels ; à la culture extensive et routinière du passé, ils ont fait succéder la culture intensive en permettant l'emploi des engrais, une sélection rationnelle des races de bétail et des graines de semences, etc.

Ce sont surtout les progrès réalisés dans la métallurgie qui ont eu une action directe sur l'agriculture. Dans la production agricole comme dans la production industrielle, il existe maintenant toute une machinerie spéciale, qui a occasionné une transformation économique remarquable : elle a donné naissance à de nombreuses industries annexes de l'agriculture et qui sont devenues de plus en plus importantes. Le cultivateur n'a plus aujourd'hui cette situation indépendante qu'au commencement du *xix^e* siècle, Sismondi dépeignait dans son *Traité d'Économie politique* ; il a dû abandonner cette conception ancienne de l'entreprise agricole se donnant pour but de se suffire à elle-même, et il est devenu un véritable fournisseur de matières premières. La vente directe qu'il faisait au consommateur tend peu à peu à disparaître, et la transformation que l'on doit faire subir au produit avant d'être mis sur le marché, est opérée aujourd'hui par suite de l'introduction de machines nouvelles, par un établissement particulier, absolument distinct de l'exploitation agricole.

Cette évolution dans la constitution économique

de l'agriculture est presque complètement terminé pour un grand nombre de produits. Nul, par exemple, ne songe plus à filer son chanvre lui-même, et l'antique rouet familial est devenu un objet de curiosité; le sucre est fourni par les sucreries; et il n'est plus de ménagères qui songent à faire leur pain elles-mêmes.

Malgré tout, il est un produit important de l'agriculture pour lequel cette évolution n'est encore qu'à son début ; nous voulons parler du lait et de ses dérivés, principalement du beurre. Il n'en est pas un qui ait profité plus largement des découvertes de la microbiologie, de la chimie et surtout de la mécanique: dans toutes les manipulations dont il peut être l'objet, on peut en constater les services et les bienfaits. Et pourtant, si, dans certains pays, on a su mettre en pratique les travaux techniques des savants, dans beaucoup d'autres, par une inertie presque incompréhensible, les progrès sur ce point ont été des plus lents.

C'est pourquoi, on peut encore rencontrer aujourd'hui dans les campagnes, tous les modes plus ou moins arriérés de fabrication du beurre. Il nous a paru intéressant de les examiner l'un et l'autre et de montrer ainsi comment du vieux mode de fabrication à la ferme, on en est tout naturellement arrivé à la conception de la fabrication, toujours par les producteurs de lait, mais dans un local spécial répon-

dant à toutes les exigences de la science moderne à la laiterie coopérative.

Tous les procédés de fabrication du beurre reposent sur le principe suivant : « La préparation du beurre consiste dans l'agglomération des globules gras du lait : ces globules gras peuvent être extraits directement, mais il paraît plus avantageux, au point de vue des résultats obtenus, de les isoler au préalable dans une petite quantité de lait. Le liquide dans lequel ils se trouvent ainsi concentrés est la crème, et le procédé qui permet de l'obtenir est désigné sous le nom d'écémage (1). »

C'est surtout en ce qui concerne cette opération préliminaire de la fabrication du beurre que l'influence des méthodes scientifiques modernes a été remarquable. Les procédés employés pour les opérations postérieures n'ont subi que des changements relativement peu importants qui ne sont que la conséquence des modifications apportées dans le mode d'écémage, et c'est à celui-ci qu'il faut rattacher la transformation économique de l'industrie beurrière toute entière.

Pour isoler la matière grasse du lait on se sert longtemps dans les fermes d'un procédé des plus simples qu'on a appelé l'écémage naturel, et dont

1. Tous les détails techniques sont empruntés aux ouvrages si complets de M. Martin, *La laiterie*, et de M. Rollet, *L'industrie laitière ; sous-produits et résidus*. Baillière et fils, 1905.

l'origine se perd en quelque sorte dans la nuit des temps. Partant de ce principe que les globules gras ont une densité inférieure aux autres éléments constitutifs du lait et doivent par conséquent monter à la surface de celui-ci, abandonné au repos, on mettait simplement le liquide dans des vases de grès ou de bois, puis, au bout d'un certain temps, on enlevait la crème ou l'ensemble des globules gras qui était venu spontanément former une couche à la partie supérieure du récipient. On la déposait alors dans des pots spéciaux jusqu'à ce qu'on en ait recueilli une quantité suffisante pour se livrer à l'opération du barattage, c'est-à-dire à la fabrication du beurre.

En un mot, la nature seule agissait et l'homme n'intervenait en aucune façon. Pendant des siècles, on ne remarque en cette matière aucun perfectionnement et ce n'est qu'en 1878 que furent faites les premières tentatives d'écémage centrifuge. A partir de cette date, on s'efforça d'opérer mécaniquement la séparation de la matière grasse du lait et les machines furent introduites à proprement parler dans la fabrication du beurre: leur application y a été très féconde; elles ont révolutionné cette fabrication non seulement dans son installation technique, mais encore dans son organisation économique.

Dans l'écémage centrifuge ou mécanique, l'agent d'isolement de la crème n'est plus comme antérieurement la pesanteur, mais cette loi physique d'après

laquelle : « Les corps soumis à un mouvement de rotation rapide tendent à s'éloigner plus ou moins, suivant leur légèreté, du centre autour duquel ils tournent. »

De là, découlent plusieurs avantages qui expliquent pourquoi les écrémeuses centrifuges se sont répandues assez rapidement dans tous les centres producteurs de beurre.

Tout d'abord, lorsqu'on isole mécaniquement la crème du lait, on la débarrasse en même temps de toutes les impuretés qui peuvent s'y trouver, tels que débris d'excréments, fétus de paille et poussière. Tous ces éléments étrangers et même nocifs étant spécifiquement plus lourds que le liquide, vont se coller à l'axe du bol, c'est-à-dire du récipient où se fait la séparation et, dès lors, il est extrêmement facile de les enlever. De plus, ce mode d'écémage permet d'employer le lait immédiatement après la traite et de le soustraire à différentes causes d'altération et de contamination : ensemencement par les êtres microbiens, action de la température. Ainsi, on enlève du beurre la plupart de ses impuretés, ce qui était impossible avec l'écémage naturel. On lui donne un peu plus d'uniformité dans le goût et une puissance de conservation plus grande. Ces qualités sont très appréciées par le consommateur et le beurre des centrifuges a sur le marché une plus-value de 15 à 20 centimes par kilogramme.

Enfin, il faut tenir compte de ce fait prouvé péremptoirement aujourd'hui par vingt années d'expérience. Avec l'écrémeuse centrifuge, la séparation de la matière grasse se fait d'une façon plus complète. D'après M. Martin (1), tandis qu'avec l'ancien procédé « il reste 0,80 0/0 habituellement de matière grasse dans le lait écrémé, le centrifuge n'en laisse en moyenne que 0,20 0/0, ce qui correspond à une différence de plus d'une livre de beurre par 100 kilos de lait. D'autre part, M. Rolet (2) écrit « que l'écrémeuse centrifuge permet de réduire de 28 à 22 en moyenne le nombre de litres de lait nécessaire pour fabriquer un kilogramme de beurre » et qu'« on obtient une quantité égale de beurre avec le lait de cinq vaches qu'avec celui de six traité par l'ancienneméthode. »

En résumé, avec ce nouveau procédé, on parvient à s'assurer un plus fort rendement et à produire mieux. On comprend donc que tout cultivateur, si peu producteur de beurre qu'il soit, ait tout intérêt à faire l'acquisition d'une écrémeuse centrifuge : grâce à une meilleure fabrication et à un prix de vente plus élevé, il aura vite amorti le capital qu'il a placé dans l'achat de cette merveilleuse petite machine.

Mais, malgré cela, tout était encore loin d'être

1. *Laiterie*. P. 134.

2. *Industrie du lait (sous-produits et résidus)*, p. 21.

parfait. La fabrication du beurre avait toujours lieu à la ferme et l'installation de la laiterie était encore rudimentaire, ne répondant nullement aux conditions d'hygiène et de propreté dont Pasteur et après lui Duclaux ont montré la nécessité.

Beaucoup de petits cultivateurs, ne pouvant produire chaque jour le volume de crème suffisant pour fabriquer une quantité raisonnable de beurre, continuaient à ne manipuler la crème centrifugée qu'une fois ou deux par semaine. Durant plusieurs jours, elle demeurait, comme auparavant, exposée à l'air et recueillait de nouveau toutes les poussières et toutes les impuretés.

De plus, on ne remédiait ainsi en aucune façon à un des plus graves inconvénients de l'écémage naturel : les crèmes servant au barattage obtenues chaque jour en petite quantité, ne se trouvaient pas avoir, au moment de leur transformation en beurre, le même degré de maturation et d'acidité : ce qui nuisait à la qualité et à l'arôme des produits fabriqués.

L'écémeuse centrifuge ne rendait donc pas encore tous les services qu'on pouvait en attendre, et, comme au début, elles étaient d'un prix relativement élevé, beaucoup de cultivateurs hésitaient à en faire l'achat.

Le prix de vente du beurre était du reste toujours aussi peu rémunérateur. Si on excepte les exploita-

tions situées à proximité des villes, qui s'étaient créé dans ces agglomérations une clientèle sérieuse, s'étaient en quelque sorte fondé, grâce à une fabrication suivie, une marque personnelle, la plupart des producteurs de beurre vendaient leurs produits à des marchands en gros qui accaparaient ainsi tout le beurre d'une région et l'expédiaient au loin, dans les grands centres de consommation, par exemple à Paris ou à Londres. Ces marchands l'achetaient le plus souvent à des prix dérisoires, aux agriculteurs qui, n'ayant pas d'autres débouchés, se trouvaient à leur merci : quelquefois même, ils l'échangeaient simplement contre certaines denrées utiles.

Mais ce commerce de beurre lui-même n'était pas aussi prospère qu'on pourrait le croire, étant donné un prix d'achat si peu élevé : il présentait de graves inconvénients qui l'empêchaient d'être rémunérateur. Les beurres étaient achetés à des producteurs qui n'avaient aucun intérêt à améliorer la qualité de leurs produits, puisqu'on les leur payait aux prix les plus bas et ainsi qu'ils se trouvaient d'autant plus lésés que leur fabrication était parfaite. Les exploitations productrices, disséminées dans toute une contrée avaient des modes de culture et d'alimentation du bétail différents, respectaient plus ou moins les lois les plus élémentaires d'hygiène et de propreté. On ne pouvait donc avoir que des beurres de qualités extrême-

ment dissemblables et pour satisfaire le consommateur qui exige toujours un beurre d'un goût et d'une saveur à peu près constants, on était obligé de travailler de nouveau tous ces beurres, de les mélanger ; mais on n'obtenait jamais qu'un produit hybride d'un écoulement difficile.

C'est ce qui s'est passé en Danemark : pendant longtemps, de gros industriels achetaient tout le beurre des campagnes ; ils devaient le faire fondre, le remanier afin d'en faire un produit autant que possible homogène. Mais il en résultait toujours des produits de second ordre qu'il était peu facile de vendre, particulièrement sur l'important marché de Londres où ils étaient connus sous le nom dédaigneux de « graisse des Danois » (1).

C'est pourquoi ces commerçants cherchèrent un moyen d'avoir un beurre d'une qualité supérieure. Ils pensèrent l'avoir trouvé, en se procurant la crème dans les fermes pour la transformer eux-mêmes en beurre. Or, à cette époque, vers 1880, l'emploi des centrifuges ne s'était pas encore répandu : la crème était encore obtenue d'une façon exclusive par l'an-

1. Il en est, aujourd'hui encore, de même en Normandie où on fait en grand dans des usines particulières cette manipulation du beurre ; il suffit de consulter le tableau des exportations de ces départements en Angleterre, pour en connaître les conséquences : c'est ainsi que pour le département du Calvados, elles sont d'une valeur d'un million de francs, alors qu'en 1896 elles s'élevaient à 2.595.111 fr.

cien mode d'écémage naturel. La séparation de la matière grasse se faisait toujours à la ferme, et si on avait évité l'achat de beurres de qualités différentes, on achetait en revanche de la crème qui était loin de répondre à toutes les conditions qu'on aurait exigées d'elle.

C'est cette situation, pleine d'inconvénients qui contribua d'une façon décisive à transformer complètement le mode de fabrication du beurre. Lorsque l'écémuse centrifuge eut reçu de nombreux perfectionnements, lorsqu'on eut à sa disposition des machines d'une puissance considérable débitant jusqu'à 2.000 litres à l'heure et pouvant être mises en mouvement par un moteur, on songea à abandonner la transformation à la ferme pour l'opérer dans un établissement spécial qui achèterait leur lait aux cultivateurs à un prix déterminé à l'avance et se chargerait à ses risques et périls de la fabrication et de la vente. La fabrication du beurre devenait ainsi une véritable industrie, absolument distincte de l'exploitation agricole et le lait, une matière première comme l'étaient déjà le lin, le chanvre, la betterave et même le blé. Le cultivateur n'était plus qu'un simple fournisseur de lait et l'intermédiaire qui existait entre lui et le consommateur lui enlevait ainsi une de ses attributions qui était pour lui une source de nombreux profits : le fait de rendre le produit apte à la vente.

De cette façon, le lait de toutes les fermes serait mélangé : traité de la même manière, il produirait un beurre uniforme ; manipulé par des spécialistes, il serait de beaucoup supérieur à celui fabriqué par les ménagères, vaquant en même temps à d'autres occupations et oubliant le plus souvent le moment propice pour les diverses opérations à effectuer. Battu tous les jours avec de la crème de maturation égale, il aurait une valeur supérieure à celui fait dans les ménages avec une crème disparate et des instruments souvent malpropres et imparfaits.

Non seulement il serait de meilleure qualité, mais il acquerrait un goût plus agréable et une puissance de conservation plus grande, grâce aux moyens plus scientifiques et plus perfectionnés de le fabriquer. Par exemple, la maturation de la crème qui a pour but de donner au beurre un arôme plus délicat ne se ferait plus naturellement, mais on la dirigerait en la pasteurisant et en l'ensemencant avec « ces ferments lactiques purs qui permettent de faire un bon beurre partout ». Le malaxage qui a pour but d'enlever du beurre les dernières impuretés et l'eau de lavage qui pourrait s'y trouver en excédent, la mise en moules ne seraient plus effectués avec la main, mais avec des machines spéciales appelées malaxeurs et des instruments en bois nommés spatules, grâce auxquelles on pourrait opérer ces diverses manipulations sans mettre le beurre en

contact avec les mains et en le préservant ainsi de toute souillure.

On obtiendrait donc un produit donnant entière satisfaction aux consommateurs et ayant par conséquent sur le marché une valeur courante plus élevée. Bien plus, on allait retrouver ici tous les avantages classiques de la grande production. Une application plus complète de la division du travail allait permettre une économie de temps et de main-d'œuvre : il était évident en effet que la manipulation de 1000 litres de lait dans un établissement unique se ferait plus rapidement et avec moins de personnel et de dépenses que si elle était effectuée dans cinquante fermes différentes. Il en résulterait par conséquent une diminution notable des frais généraux.

Étant donné le même nombre de litres travaillés, on serait également assuré d'une production de beurre plus considérable. Car, comme le disait M. Collard-Boisy dans un rapport à la Société nationale de laiterie de Belgique : « Le turbinage à vapeur permet inévitablement d'extraire plus de matière grasse que le turbinage à bras et cela, par le fait qu'il est indépendant de l'habileté professionnelle et de la négligence de la personne chargée de faire tourner la turbine. La vitesse exigée pour un bon écrémage est toujours assurée dans l'écémage à vapeur et non

dans l'écémage à bras : de là un rendement plus élevé à l'écémage (1). »

Dès lors, tandis qu'une meilleure application des nouveaux procédés aurait pour conséquence de donner au beurre une valeur commerciale plus élevée, une fabrication plus étendue fournirait à la fois une plus grande production et une économie considérable dans les frais généraux, c'est-à-dire un prix de revient moindre. Tout concourrait donc, dans ce nouveau mode de fabrication du beurre, à réserver aux commerçants devenus industriels les plus grands bénéfices.

Ce résultat serait d'autant plus certain que ces industriels parviendraient à écouler leurs marchandises dans des conditions plus avantageuses que celles d'autrefois. S'ils vendaient leurs beurres eux-mêmes, il leur serait facile, à cause de l'importance et de la supériorité de leur fabrication, de se créer une clientèle fidèle, puisqu'elle serait toujours satisfaite. Si, pour l'écoulement de leurs produits, ils s'adressaient à des marchands en gros, ceux-ci, préférant trouver dans un nombre restreint d'établissements les fournitures qui leur sont nécessaires, n'hésiteraient pas à les leur payer plus cher.

1. VII^e Congrès International d'Agriculture. Rome, avril-mai 1903. «L'enseignement de la laiterie et l'industrie laitière en Belgique au point de vue économique et social ». M. Tharnis, professeur à l'Université de Louvain.

Enfin, si on considère que cette organisation permettrait une meilleure utilisation des sous-produits, il était évident que cette industrie serait des plus avantageuses. Aussi dès 1887, on put constater dans tous les pays où la production laitière est considérable, une éclosion rapide de ces établissements. Et durant une période plus ou moins longue suivant les régions, ils furent maîtres absolus du marché.

Admirablement organisés pour la production comme pour la vente, ils furent une source féconde de revenus pour leurs propriétaires. Malheureusement, les bénéfices qui en résultaient ne profitaient guère aux populations rurales ; ces nouvelles installations ne venaient en rien changer leur situation que la crise agricole rendait déjà si précaire. Les laiteries industrielles ramassaient tout le lait d'une région, et, ne redoutant le plus souvent aucune concurrence, l'achetaient à des prix dérisoires, fixés à l'avance pour une période assez longue de trois, six ou même neuf ans.

Et ainsi, la production laitière menaçait, comme du reste, toutes les autres productions agricoles, de devenir, par le fait de l'introduction du machinisme, sans aucun rapport ni profit, dans les endroits où il était impossible de vendre le lait en nature. Aussi voyons-nous la Normandie, la Bretagne et même la Thiérache, qui, depuis les temps les plus reculés, se consacraient à l'industrie beurrière, l'abandonner

peu à peu et se spécialiser dans la production de la viande : on renonçait à entretenir des vaches laitières pour élever des bêtes à graisse, destinées à la boucherie. Dans d'autres provinces, en Champagne par exemple, le prix du lait a si considérablement baissé que certains cultivateurs préfèrent se livrer à la production de veaux gras.

A l'origine cependant, ce changement dans le mode de transformation du lait en beurre avait été accueilli favorablement par les agriculteurs. Ils ne voyaient dans ces entreprises nouvelles qu'un moyen de se débarrasser de tout souci de fabrication et d'échapper aux aléas d'une entreprise si peu commerciale qu'elle soit. Ils préféraient toucher un revenu peu élevé, mais absolument sûr. Tout au plus peut-on remarquer une certaine résistance de la part des ménagères qui se trouvaient ainsi privées de leur promenade hebdomadaire à la ville voisine pour y vendre leur beurre.

Mais bientôt la prospérité surprenante de la plupart de ces laiteries industrielles fit réfléchir les populations rurales. Elles se demandèrent si elles ne pouvaient pas conserver pour elles cette plus-value que la transformation donnait à leur production ; elles cherchèrent à échapper à la puissance de ces usines devenues leur unique débouché. Pourquoi, se dirent-elles, ne se chargeraient-elles pas elles-mêmes de cette manipulation des produits ? N'y avait-

il pas là un moyen tout indiqué « d'accroître leur valeur courante, de les faire accepter à des prix plus avantageux pour le commerce et la consommation », en un mot, « d'augmenter leurs bénéfices ordinaires si réduits par la diminution générale des prix de vente (1) ? » Ne pourraient-elles pas constituer elles-mêmes des exploitations qui, grâce à la spécialisation de leur personnel, à leur outillage perfectionné et au traitement de masses importantes de lait, produiraient du beurre dans des conditions aussi avantageuses que la laiterie industrielle la mieux organisée.

Elles voulaient ainsi reprendre les prérogatives que nous avons vu petit à petit leur usurper. Mais ces désirs ne pouvaient se réaliser qu'après avoir surmonté de grandes difficultés. S'il était possible aux exploitations considérables de créer une laiterie au courant des découvertes modernes, la masse des petits cultivateurs ne pouvait individuellement s'organiser de cette manière : ils ne possédaient pas les ressources nécessaires, ni les connaissances indispensables pour diriger ces établissements : de plus, par suite de la production infime de chacun, les dépenses auraient été hors de proportions avec les profits à espérer. Il n'y avait en somme qu'une seule voie à suivre pour atteindre le but qu'ils se proposaient : appliquer comme on l'avait déjà depuis longtemps

1. *La Coopération de production en agriculture*. De Rocquigny.

tenté dans l'industrie le grand principe de la coopération, c'est-à-dire « la méthode par laquelle on opère conjointement avec quelques-uns. » Les agriculteurs devaient « s'entendre entre eux, réunir leurs forces pour lutter avec succès contre les obstacles qui s'opposent à eux et pour être capables d'offrir et d'obtenir des avantages supérieurs à ceux qu'ils pourraient offrir et obtenir s'ils restaient isolés (1). » Ils devaient, d'une façon plus précise, « s'unir pour travailler le lait de leurs vaches à des conditions plus avantageuses et pour vendre le beurre ainsi obtenu à des prix plus rémunérateurs », en un mot, installer des laiteries coopératives.

Une telle entreprise semblait même devoir donner des résultats encore supérieurs à ceux que l'on obtenait avec l'organisation purement industrielle. Un obstacle sérieux au développement des établissements privés résidait dans la difficulté d'obtenir des cultivateurs un lait propre, qui n'ait pas déjà subi un écrémage partiel. Nullement intéressés à la réussite de l'entreprise, payés simplement d'après la quantité de lait qu'ils fournissaient, ceux-ci ne se faisaient le plus souvent aucun scrupule pour frauder leur lait et le livrer d'une façon irrégulière. Et les beurreries industrielles n'arrivaient encore qu'à fabriquer un beurre d'une qualité toute relative. C'est

1. Georges Michel, *L'Économiste français*, 23 novembre 1895.

ce que constate M. Palkanoff, dans une publication de la Société impériale d'agriculture de Moscou destinée à l'Exposition de 1900 : « Dans les laiteries industrielles, dit-il, les fournisseurs livrent un lait malpropre, additionné d'eau, quelquefois écrémé : souvent ils réunissent plusieurs traits afin de les porter ensemble à la laiterie. Il est du reste impossible à l'entrepreneur d'être sévère au contrôle, parce que, dans ce cas-là, le fournisseur saisira la première occasion de porter son lait ailleurs. Et ainsi, il doit se résigner à traiter un lait défectueux. » Il en est ainsi non seulement en Sibérie, mais encore en Danemark et dans toutes les régions beurrières : et cet état de choses a été souvent noté dans les rapports des professeurs départementaux d'agriculture lors de l'enquête sur l'industrie laitière de 1903.

Pour se décider à livrer un lait pur, exempt de toute altération, il fallait que les agriculteurs participent aux bénéfices de la vente du beurre. Ce n'est que du jour où ils seraient directement intéressés à l'entreprise et où, par conséquent, ils trouveraient de leur lait un emploi rémunérateur, qu'ils s'efforceraient, par une sélection raisonnée de leurs vaches laitières, par une alimentation plus choisie et plus abondante, par tous les moyens en un mot, de fournir une matière première irréprochable, qui donnerait elle-même un produit parfait. De plus, le cultivateur aurait toujours plus de scrupules à tromper quatre ou

cinq cents personnes qu'une seule, d'autant plus qu'il saurait qu'en agissant ainsi, c'est à lui-même qu'il nuirait.

Ainsi, les paysans allaient pouvoir désormais profiter directement des immenses avantages de la fabrication en grand, grâce à l'organisation de laiteries coopératives. En même temps se trouvait terminée, en ce qui concerne la production laitière, une évolution analogue à celle que l'on peut constater au xix^e siècle, dans toutes les branches de l'activité humaine : évolution scientifique caractérisée « par la connaissance intime de la conservation du lait, de la maturation de la crème, par l'emploi des réfrigérants, des barattes, des malaxeurs perfectionnés et surtout de l'écrémeuse centrifuge » (1) : « évolution économique, marquée par une organisation commerciale utilisant, pour parfaire son développement, les généreux principes de la coopération et de la mutualité. »

L'industrie du beurre, après avoir eu lieu à la ferme d'une façon exclusive, a d'abord subi cette loi générale du développement des industries qui veut que : « chacune d'entre elles tende à l'autonomie dès que ses procédés ont acquis un degré de perfectionnement et de complexité suffisant pour que la division du travail et la concentration de la production

1. *Enquête sur l'industrie laitière*, 1903. Avant-propos, p. X.

deviennent des avantages sérieux (1). » Puis par réaction contre cette situation qui enlevait aux premiers producteurs tous les bénéfices de la transformation pour les donner à une nouvelle classe d'intermédiaires, elle a été peu à peu amenée à prendre la forme coopérative dont l'utilité se fit immédiatement sentir, car seule elle peut donner aux cultivateurs la force indispensable pour lutter et pour vaincre.

1. André Colriez, *Les associations agricoles de production et de vente*. (Paris, Guillaumin, 1905).

CHAPITRE III

Les laiteries coopératives en France et à l'étranger.

Il est absolument indispensable que les cultivateurs s'associent entre eux pour travailler en commun le lait de leurs vaches. Ils conservent ainsi tous les avantages de l'industrie s'alliant à l'agriculture, bien qu'ils n'aient en leur possession que très peu de capitaux disponibles. Ils jouissent ainsi d'une organisation répondant entièrement aux progrès scientifiques modernes et à la constitution économique et commerciale que ceux-ci ont fait naître dans le cours du xix^e siècle. Ne participant en aucune façon à la fabrication directe du beurre, ils ont beaucoup moins de travail, et cependant ils s'assurent un revenu plus élevé. Bien plus, sans se nuire, ils rendent les plus grands services à la classe des consommateurs en mettant à leur disposition des produits d'une qualité supérieure.

Étant donné ces avantages inestimables, on pourrait croire que ces institutions se sont répandues rapidement dans notre pays, particulièrement dans

ces régions qui, depuis les temps les plus reculés, se sont consacrées presque exclusivement à l'industrie laitière : la Normandie, la Bretagne, le Bourbonnais, la Flandre. Malheureusement, il n'en a pas été ainsi : la plupart de ces provinces sont restées enracinées dans une routine presque incompréhensible : elles sont demeurées jusqu'à ces dernières années rebelles à toute idée de coopération.

Les laiteries coopératives que nous rencontrerons en France, ont été établies en effet, comme nous allons le voir dans une première partie de ce chapitre, dans des contrées où, avant 1880, la production du lait n'avait qu'une importance tout à fait secondaire, la Charente, le Poitou et la Thiérache.

La situation est bien différente dans certains pays de l'Europe et d'Amérique : nous l'étudierons dans une seconde partie. Nous croyons en effet qu'il est très utile d'y insister, car les faits existants sont toujours un stimulant plus puissant que les considérations théoriques.

Outre les renseignements particuliers que nous avons pu réunir, nous nous servons principalement des ouvrages si complets de M. Rozera y : *Les laiteries coopératives dans les Deux-Sèvres*, et de M. Thiéfaîne : *Les laiteries coopératives en France*, et surtout de l'enquête sur l'industrie laitière publiée en 1903 par les soins de l'Office des Renseignements agricoles du Ministère de l'Agriculture.

SECTION I

Les laiteries coopératives en France.

Si nous considérons d'une façon générale les laiteries coopératives françaises et si nous les comparons à l'industrie à la ferme et dans les établissements particuliers, on est tout d'abord frappé de la place peu importante qu'elles occupent.

Sur 80 millions d'hectolitres de lait produits annuellement en France, 43 0/0 en moyenne, soit exactement 34.400.000 hectolitres sont transformés en beurre. On obtient ainsi une production totale de beurre s'élevant à 135 millions de kilogrammes dans laquelle la coopération n'intervient que pour 13 millions de kilogrammes. La masse énorme qui reste, plus de 100 millions de kilogrammes, est fabriquée dans les établissements particuliers et les exploitations agricoles.

Bien plus, le nombre des laiteries appartenant à des particuliers est supérieur à celui des laiteries coopératives. Sur 2.254 établissements fabriquant, soit du beurre frais, soit du beurre salé, 1.569 sont des établissements privés et 685 seulement sont coopératifs. Cependant cette dernière constatation n'a qu'une importance toute relative : car la production coopérative égale la production industrielle, une lai-

terie coopérative fabriquant en moyenne 18.000 kilogrammes de beurre chaque année, alors que la production dans une laiterie industrielle ne s'élève pas à plus de 7.700 kilogrammes.

Nous empruntons ces chiffres aux résultats de *l'Enquête sur l'Industrie laitière* de 1902 et nous devons faire remarquer que, dans les 685 établissements coopératifs considérés comme fabriquant du beurre, on a fait rentrer des établissements fabriquant à la fois du beurre et du fromage, les nombreuses fruiteries qui produisent suivant les circonstances soit du beurre, soit du fromage (1). En fait, le nombre des établissements ayant exclusivement le caractère de beurreries coopératives ne s'élève pas à plus de 130.

Le mouvement coopératif date à peu près de la même époque dans toutes les régions de la France. Dans les Deux-Sèvres, la première laiterie fut installée à Chaillé en 1888 ; dans la Thiérache, à Leschelle en 1887.

Ces tentatives timides se sont peu à peu enhardies ; elles se sont développées, elles ont prospéré. Les villages voisins ont ressenti le besoin de les imiter, et elles ont donné naissance à des groupes assez considérables de laiteries, manipulant presque tout le lait d'une région, rendant impossible toute entre-

1. La même remarque doit être faite en ce qui concerne les établissements privés.

prise privée. Bientôt, elles ont dépassé les limites du département qui les avait vu naître. Des Deux-Sèvres, elles se sont répandues dans les départements de la Charente, de la Charente-Inférieure et de la Vendée. Du département de l'Aisne, elles se sont développées dans les départements du Nord, des Ardennes et de la Meuse.

Aujourd'hui, elles s'étendent encore de plus en plus. Chaque année, on en voit poindre dans un rayon plus grand et ces nouvelles organisations ne tardent pas à en engendrer d'autres : ainsi, dans les départements de la Dordogne, de l'Indre-et-Loire, de la Loire-Inférieure, du Maine-et-Loire, de la Meurthe-et-Moselle, de la Marne et de la Haute-Marne, et même dans la région normande.

Bien que ces laiteries paraissent disséminées sur tout le territoire français, on peut les rattacher à deux groupes principaux auxquels on a donné le nom de leur lieu d'origine : l'un s'appelle le groupe de la Charente et du Poitou, l'autre le groupe de la Thiérache.

Le premier de ces deux groupes est de beaucoup le plus important : il comprend 106 établissements dont 38 dans les Deux-Sèvres, 42 dans la Charente-Inférieure, 18 dans la Vendée, 3 dans la Charente, 2 dans l'Indre-et-Loire.

Ce développement considérable de la coopération est d'autant plus remarquable qu'il se rencontre

dans une région où l'industrie laitière était pour ainsi dire inconnue, il y a une trentaine d'années. Ces populations obéirent simplement à une loi générale en matière de coopération que nous retrouverons souvent dans cette étude. Le besoin de s'unir, de solidariser ses efforts vers un but commun, ne naît qu'avec les épreuves ; c'est seulement en ce moment que se fait sentir l'utilité de l'association. Tant que l'on vit dans un état de prospérité même relative, l'individualisme se suffit à lui-même, et règne en maître. La rareté de l'argent fit naître en Allemagne les sociétés de crédit rural. En 1848, la situation extrêmement mauvaise de notre industrie et par conséquent les difficultés d'existence de la classe ouvrière engendrèrent les coopératives de production. Dans l'agriculture, les idées d'association n'apparurent qu'avec la crise de 1880. De même, c'est à un événement économique important qui vint jeter dans la gêne et dans l'indigence les habitants de cette contrée qu'est dû cet essor des beurreries coopératives.

La Charente et le Poitou durent longtemps leurs richesses à la culture de la vigne : le vin qu'ils produisaient n'était pas d'une qualité supérieure ; mais on en faisait d'excellentes eaux-de-vie et en particulier ces cognacs parfumés, si appréciés dans le monde entier. Survint entre 1881 et 1888 une terrible invasion phylloxérique : tous les vignobles furent ravagés et les propriétaires se virent privés de tout revenu.

Ils ne savaient comment les reconstituer, et, découragés, ils contemplaient leurs champs « toujours entourés de leurs basses murailles », mais incultes et dépouillés de toute végétation productive. Dans ces terrains aux pentes rapides, toute autre culture paraissait impossible. Cependant, quelques agriculteurs plus intelligents ou simplement plus hardis se mirent à créer des prairies artificielles, s'adonnèrent à la reconstitution de la race bovine parthenaise, jadis si renommée comme laitière et comme beurrière.

Peu à peu ils furent imités, et il en résulta tout naturellement une augmentation sensible de la production du lait. Mais l'absence de centres industriels importants ne permettait pas de le vendre directement à l'état nature. Si on fabriquait soi-même du beurre, il était très difficile de l'écouler : étant donné l'origine récente de cette industrie, aucun débouché n'était créé. C'est alors que des laiteries industrielles s'établirent : elles prospérèrent rapidement, car elles se trouvaient maîtresses absolues de la situation, elles pouvaient acheter aux cultivateurs, à un prix presque dérisoire, un lait qu'ils ne savaient comment utiliser avec profit. Et ainsi, cette nouvelle orientation de leur culture n'avait pour eux aucun avantage.

Or, à cette époque, en 1884, la loi sur les syndicats professionnels venait d'être votée par le Parlement. Son élaboration avait été assez difficile, elle avait donné lieu à de nombreuses discussions dans

les assemblées et dans la presse et on n'avait pas manqué d'insister sur les services que l'association pourrait rendre dans l'agriculture comme dans l'industrie. On commençait à citer comme preuve le succès des beurreries coopératives en Danemark. En 1883, M. Lézé, envoyé par le gouvernement en mission dans ce pays, pour y étudier ces nouvelles organisations publiait à ce sujet un rapport très complet (1).

De plus, comme le dit M. Rozera y dans une communication faite au Congrès international d'agriculture tenu à Rome en 1903 : dans ces départements « l'idée d'association se trouvait déjà à l'état latent : elle avait germé depuis longtemps dans ce pays où les panifications ou boulangeries coopératives existaient à Niort depuis 1867 et à Saint-Maixent depuis 1869. »

Enfin, on se trouvait dans une contrée où la propriété est très morcelée ; il n'y avait presque pas d'exploitations pouvant faire les dépenses nécessaires à l'installation d'une laiterie et subvenir à tous ses besoins.

Toutes ces raisons expliquent pourquoi ces populations réduites à la misère cherchèrent bientôt à s'unir, à remplacer les laiteries industrielles par des laiteries coopératives. La première fut fondée à Chaillé

1. *Bulletin des renseignements agricoles*, 1884 (4).

en 1888, par M. Bureau. Son installation était des plus rudimentaires : elle n'était pas toujours inspirée par les découvertes scientifiques. Cependant elle eut un succès rapide : elle prenait son essor tout d'un coup et, en 1888, elle traitait déjà 589.600 litres de lait.

Son exemple fut suivi dans toute la partie sud du département des Deux-Sèvres, dans la Vendée et surtout dans la Charente-Inférieure qui se trouvait dans la même situation économique. Et dix ans après, en 1895, on pouvait compter 70 sociétés traitant 91.021.000 litres de lait, préparant 5.239.900 kilogrammes de beurre, soit pour une valeur de 12.250.000 francs.

Malheureusement ces sociétés nouvelles se contentaient de copier les premières installations. Elles n'innovaient rien dans l'aménagement des bâtiments, comme dans le choix du matériel et l'établissement des règlements. D'autre part, le mouvement menaçait de s'arrêter dans son développement : au sud, dans le département de la Charente, on commençait à reconstituer les vignobles détruits et on ne songeait plus à augmenter la production laitière. Au nord, au delà de la plaine de Niort et de la Gatine, on se heurtait à une région où déjà ne se rencontrait plus aucune boulangerie coopérative, habitée par une population moins instruite, moins indépendante et plus réfractaire à l'association. Composée presque exclusivement

de fermiers, toute tentative échouait devant l'hostilité des propriétaires qui engageaient leurs tenanciers à livrer leur lait à une laiterie industrielle plutôt que de créer des coopératives.

C'est alors qu'en 1897, M. Martin, directeur de l'école d'industrie laitière de Mamirolle, fut chargé par le Ministère de l'Agriculture d'une mission dans la région : on voulait étudier sur place ces laiteries coopératives dont les produits commençaient déjà à se faire connaître, notamment sur le marché de Paris. Les conférences et les conseils d'un homme aussi compétent sur ces questions furent avidement écoutés de tous, persuadèrent les cultivateurs retardataires, contribuèrent grandement à corriger les errements que l'on pouvait constater dans les premières organisations. Dans toute la région, le mouvement prit un nouvel essor, et en 1898 il y a 88 sociétés, utilisant 144.470.000 litres de lait et fabriquant 6.828.000 kilogrammes de beurre. C'est vers cette époque que furent définitivement créées les laiteries de la Crèche, d'Echiré, de Surgères qui peuvent être considérées comme des modèles.

La même année, M. Dornic arriva à Surgères ; et avec lui les laiteries coopératives commencent à se perfectionner véritablement au point de vue technique. Une station laitière comprenant un laboratoire où s'étudient les meilleures conditions du travail du lait et une étable où se font des expériences sur l'a-

limentation du bétail, furent créées dans ce village. C'est là que s'adressèrent et que s'adressent encore toutes les laiteries se trouvant en face de quelque difficulté. C'est de là qu'elles reçurent et qu'elles reçoivent encore les conseils les plus utiles. Peu à peu, M. Dornic fit l'éducation complète de cette région et ce qui le prouve, c'est de voir aujourd'hui « dans un pays où l'économie est poussée au plus haut degré, le conseil d'administration d'une laiterie ne pas hésiter à décider une dépense de 10.000 à 15.000 francs, lorsqu'il reconnaît que cette somme apportera une amélioration dans la qualité ou la quantité du produit, et que, par suite, cette somme sera amortie(1). »

C'est à ces quelques hommes dévoués : M. Martin, M. Dornic et M. Rozeray, que ces laiteries coopératives doivent en grande partie leur prospérité : grâce à eux, elles ne connurent jamais l'insuccès et elles se développèrent de plus en plus. En 1904, dans les départements de la Charente-Inférieure, de la Vendée et des Deux-Sèvres, il y avait 100 sociétés existantes, réunissant plus de 54.400 coopérateurs, travaillant près de 185 millions de litres de lait, produisant environ 8.987.000 kilogrammes de beurre, avec des recettes totales dépassant 26 millions. Aujourd'hui le mouvement paraît se ralentir ; mais simplement d'une façon toute relative, car si le nombre des éta-

1. *Les laiteries coopératives dans les Deux-Sèvres*. Rozeray, Niort, 1903.

blissements reste sensiblement le même, ceux-ci s'accroissent en puissance, et leur production devient de plus en plus importante.

Pour compléter cette institution une seule chose restait à faire : s'organiser commercialement afin de se procurer au moindre prix les denrées accessoires et les instruments dont on pourrait avoir besoin et d'écouler avantageusement les produits fabriqués. Ces sociétés comprirent bientôt cette nécessité et en 1893 fut fondée « l'Association générale des laiteries coopératives de la Charente et du Poitou ». Elle en vint peu à peu à comprendre tous les établissements, puisque sur les 106 existant 5 ou 6 à peine ne sont pas syndiqués.

Les débuts furent des plus modestes : elle s'occupait simplement d'acheter du charbon et du calicot pour les sociétés adhérentes. Mais, petit à petit, grâce surtout aux efforts de son dévoué président, M. Rouvier, ses ambitions grandirent. En 1897, elle créait un service d'inspection de toutes les laiteries : en 1903, elle fondait à Surgères une école professionnelle de laiterie dont elle assure elle-même le fonctionnement avec l'aide du gouvernement. Elle intervient ainsi directement dans la fabrication du beurre en mettant des ouvriers experts à la disposition des laiteries coopératives et en vulgarisant l'emploi des machines frigorifiques. Bientôt, elle va organiser un service de primes, destiné à récompenser le person-

nel des laiteries qui se distinguera par ses aptitudes professionnelles.

C'est surtout au point de vue de l'écoulement des produits que l'Association rendit les plus grands services. Dès 1897 elle faisait installer un service de wagons-glacières pour le transport des beurres à Paris : aujourd'hui, ils sont au nombre de quinze. De plus, elle exerce une influence considérable sur les compagnies de transport et sur les mandataires chargés de la vente. Elle s'efforce en même temps de faire connaître les produits des sociétés syndiquées en participant, en France et à l'étranger, à tous les concours et à toutes les expositions.

Ainsi, ces établissements, possédant des installations mises au courant de tous les progrès scientifiques modernes et complétés par une organisation commerciale presque parfaite, ne pouvaient produire qu'un beurre d'une qualité vraiment supérieure qu'il leur serait facile de vendre à un prix rémunérateur. Du reste, ils n'ont pas tardé à supplanter sur le marché de Paris, les beurres fermiers de Normandie et de Bretagne. En 1902, l'Association vendait déjà aux Halles centrales 5.800.000 kilogrammes de beurre. En 1905, en comprenant les produits des quelques laiteries non syndiquées et des laiteries industrielles, cette vente s'est élevée à 10.417.115 kilogrammes, soit presque les trois quarts de la vente totale. De plus, les mercuriales de chaque semaine montrent

que ce beurre est classé parmi les premiers et se vend à un prix presque égal à celui des meilleurs beurres des plaines normandes. Enfin, depuis 1903, l'Association cherche à se créer un débouché sur le marché de Londres où elle exporte déjà près de 40.000 kilogrammes par mois.

Ce groupe des laiteries coopératives de la Charente et du Poitou est des plus prospères. Cette contrée, qui, il y a vingt ans, était menacée de tomber dans la gêne et le dénuement, a retrouvé l'aisance, grâce à l'association. Le lait et ses produits qui ne fournissaient auparavant que des recettes insignifiantes, sauf dans le voisinage des villes peu peuplées de la région, procure aujourd'hui aux cultivateurs une masse importante d'argent liquide. Le troupeau des vaches laitières ayant considérablement augmenté, le fumier a été plus abondant et par conséquent le sol plus fécond. Pour nourrir ces animaux, on a été forcé de faire non seulement des herbages, mais encore davantage de plantessarclées, en particulier des betteraves fourragères; la terre a été ainsi beaucoup mieux travaillée et est devenue plus productive. Pour toutes ces raisons, le bien-être s'est répandu un peu partout et a arrêté complètement l'émigration dans les villes.

Ce développement de la production beurrière s'est peut-être fait aux dépens de la production mulassière et de la reconstitution des vignobles. Nous ne croyons pas qu'il faille s'en plaindre. L'élevage du mulet est

soumis à de nombreux aléas. La reconstitution de la vigne exige une mise de fonds relativement considérable et une attente de plusieurs années, et la mévente actuelle des vins permet de douter de son avenir. Au contraire la vache laitière donne aujourd'hui un profit moyen assuré dépassant 300 francs par an (1).

On peut faire rentrer dans ce groupe les quelques laiteries coopératives isolées, qui, par un heureux esprit d'imitation, se sont fondées dans les départements voisins.

Parmi celles-ci, une des plus importantes est celle de Dangé (2), dans le département de la Vienne. Installée en 1895, ses débuts furent des plus difficiles. Elle rencontra chez les cultivateurs une hostilité évidente. Les laiteries industrielles de la région, voyant dans sa réussite une cause d'augmentation du prix d'achat du lait, lui firent une concurrence acharnée. Enfin, les cours fort peu élevés du beurre en 1897 ne favorisaient pas les débuts de l'exploitation. Elle se maintint cependant ; au bout de quelques mois, elle créa, à 2 kilomètres de Dangé, à Barron, une station d'écémage pour contrebalancer la concurrence d'une laiterie industrielle, et depuis,

1. Rozeray. *Les laiteries coopératives dans les Deux-Sèvres*.

2. G. Canu. « Les laiteries coopératives de l'Ouest de la France ». *Agriculture Nouvelle*, 25 novembre 1905.

sa prospérité grandit d'année en année. En 1898, elle travaillait 2.257.037 litres de lait et fabriquait 111.987 kilogrammes de beurre. En 1905, elle en traite 5.944.579 litres et prépare 222.655 kilogrammes de beurre. Sa production a donc plus que doublé dans une période de huit ans. En même temps, son installation et son matériel se sont perfectionnés, et sont devenus la propriété exclusive des fournisseurs. Le capital emprunté pour sa fondation étant remboursé, ceux-ci n'ont plus à subir pour son amortissement, une retenue de 1 centime par litre de lait livré. Le litre de lait se trouve ainsi augmenté de cette somme et cette situation nouvelle est envisagée avec inquiétude par les laiteries industrielles ; obligées d'acheter le lait au même prix que la laiterie de Dangé, elles craignent de ne pouvoir résister, ce prélèvement de 1 centime constituant à peu près leur seul bénéfice. Ainsi, cette institution, restée si longtemps stérile, promet de devenir bientôt le point de départ d'un important mouvement coopératif. Deux nouvelles laiteries viennent déjà d'être installées : l'une à Vouillé, l'autre à Vivonne, et rien ne paraît devoir arrêter ce développement, si ce n'est toutefois la reconstitution des vignobles.

Nous citerons encore la laiterie de la vallée de Crempse dans le département de la Dordogne (arrondissement de Bergerac). Elle est peu importante et traite environ 700 litres de lait par jour. Du reste, les

cultivateurs de cette région se sont consacrés à l'élevage et à l'engraissement du bétail : l'industrie laitière et les laiteries coopératives n'y paraissent pas appelées à un grand avenir.

Il en est de même dans le département d'Indre-et-Loire. On y rencontre deux établissements ayant un caractère coopératif, l'un à Passay-sur-Vienne, fondé en 1899, l'autre à Benais, créé en 1902. Un troisième, établi à Chinon depuis 1898, fonctionne comme une laiterie particulière bien qu'ayant des allures coopératives. Ils comptent près de 2.000 sociétaires et fabriquent environ 250.000 kilogrammes de beurre par an. Mais ils ne se développent que très lentement : un obstacle presque insurmontable réside « dans le caractère méfiant et facilement soupçonneux du Tourangeau ». Et cet état d'esprit est d'autant plus difficile à combattre que, dans ce département, la propriété est extrêmement morcelée, « les quatre cinquièmes des vaches laitières se trouvant chez les particuliers par groupe de deux ou trois animaux » (1).

Mais c'est surtout vers le Nord que le mouvement s'accroît. Depuis quelques années, des laiteries coopératives se fondent sur certains points des départements de la Sarthe, de la Loire-Inférieure et du Maine-et-Loire. En particulier, celle de la Tennie, dans la Sarthe, mérite une mention spéciale. Instal-

1. *Enquête sur l'industrie laitière*, 1903, p. 131.

lée en 1900, elle ne comprenait que 99 cultivateurs. La plupart des laiteries industrielles établies dans la région avaient été forcées de fermer après une période de quelques années, à cause du peu de scrupule des cultivateurs dans la livraison de leur lait, et le même sort était, croyait-on, fatalement réservé à la laiterie coopérative. Mais elle se mit à payer le lait d'après sa richesse en matière grasse ; elle prospéra et aujourd'hui elle compte plus de 200 sociétaires et transforme 600 litres par jour : son beurre se vend aux Halles aussi cher que celui des meilleures coopératives de la Charente. En même temps, elle se charge de la vente des œufs des sociétaires : celle-ci s'est élevée à 695.000 en 1903. Ce succès, en quelque sorte inattendu, n'a pas été sans pousser les cultivateurs de ce département vers la coopération. Il y a aussi celle de Fresnay dans la Loire-Inférieure : ayant débuté de la façon la plus modeste, avec 15 sociétaires, elle comprend maintenant plus de 150 adhérents.

En résumé, le mouvement coopératif dans l'ouest de la France a donc été relativement considérable. Parti des arrondissements de Melle et de Niort dans les Deux-Sèvres, il est répandu aujourd'hui dans neuf départements. La situation excellente des laiteries de ce groupe promet d'exercer une influence heureuse sur les populations de cette région ; celles-ci sont de plus en plus persuadées que l'avenir de

leur production laitière se trouve dans la coopération et nul doute que ce nouveau mode de fabrication du beurre continuera à se propager avec succès.

Certes, l'organisation de ces sociétés est encore loin d'être parfaite dans tous ses détails ; de nombreux perfectionnements doivent encore être faits. Mais chaque jour apporte le sien. Une très grande émulation existe entre toutes les laiteries ; chacune met son point d'honneur à fabriquer mieux que sa voisine, et pour y arriver, nous avons vu qu'elle ne reculait devant aucun sacrifice et aucune dépense. De plus, si la concurrence a été supprimée en ce qui concerne l'achat de la matière première, elle subsiste presque tout entière dans la vente et chaque société s'efforce de produire de la façon la plus économique possible pour augmenter la somme de ses profits.

Le second groupe appelé groupe de la Thiérache diffère profondément de celui de la Charente et du Poitou : il n'a pas la même importance et la plupart des laiteries qui le composent ont un caractère coopératif beaucoup moins prononcé. L'impulsion donnée en 1887 par la fondation d'une laiterie à Leschelle n'a pas eu des effets aussi rapides que ceux qui suivirent la création de la coopérative de Chaillé. Au bout de quelques années le mouvement s'est arrêté ; il a même en quelque sorte pour ainsi dire subi une sorte de régression ; des établissements coopé-

ratifs sont devenus purement industriels. C'est seulement vers 1903 qu'il semble avoir de nouveau progressé.

Il se compose d'une trentaine de laiteries disséminées dans tous les départements du nord-est et du nord : 1 dans le Pas-de-Calais, 7 dans le Nord, 7 dans l'Aisne, 5 dans les Ardennes, 4 dans la Meuse, 1 dans la Meurthe-et-Moselle, 3 dans la Haute-Saône, et 3 dans la Marne. Ce groupement parti du Nord s'est étendu petit à petit vers l'est sans descendre vers le sud où se trouve la zone d'approvisionnement en lait de Paris.

A l'origine cependant, ce mouvement promettait d'avoir un plus vif succès. Dans ces départements, les populations rurales s'étaient en maints endroits spécialisées depuis longtemps dans l'industrie laitière. Déjà, dans l'ancienne France, « la Flandre et l'Artois produisaient un beurre très apprécié ; le beurre d'Avesnes eut de tout temps une renommée presque égale à celui d'Isigny, et, dans un état de l'Agriculture en 1780, les beurres du Boulonnais étaient considérés comme un produit d'une certaine importance » (1). Enfin tout le monde connaît ce fromage excellent dit « fromage de Maroilles ». Il semblait donc que ces agriculteurs, connaissant parfaitement les différents procédés d'utilisation du lait, sauraient,

1. Enquête sur l'industrie laitière. 1903.

plus que tout autre, apprécier les bienfaits de la fabrication du beurre en commun.

De plus, à côté d'eux, ils pouvaient constater les immenses avantages de la coopération. A cette époque, la Belgique se couvrait rapidement de laiteries coopératives et la situation agricole y devenait de plus en plus prospère. Dans les départements de la Haute-Saône et des Vosges, ils avaient l'exemple des nombreuses fruitières fabricant le fromage de Gruyère. Enfin, au centre même de cette région, dans le nord le bassin de Longwy et la vallée de la Meuse, les populations industrielles appliquaient le principe de l'association sous toutes ses formes : syndicats, boulangeries coopératives, sociétés coopératives de consommation.

Enfin, dans quelques-uns de ces départements, les exploitations peuvent être classées dans la moyenne et même dans la grande propriété. Or, si les petits cultivateurs plus besogneux, doivent, semble-t-il, se laisser persuader plus facilement des services que peut rendre la coopération, il est plus aisé, d'autre part, de rassembler un nombre restreint de volontés.

Toutes ces causes réunies permettaient donc d'espérer un développement certain des laiteries coopératives, le jour où, dans cette région comme dans celle de la Charente et du Poitou, le besoin et la gêne firent naître chez ces populations le désir de s'associer et de s'unir.

Avant 1884, les cultivateurs de la Thiérache se consacraient presque exclusivement à la culture des céréales et à celle complémentaire de la betterave à sucre. Mais, vers cette époque, notre production de blé fut concurrencée par celle des États-Unis et du Canada, Les sucres allemands et autrichiens remplacèrent peu à peu les sucres français sur le marché anglais. Le prix du blé baissa considérablement ; les propriétaires de sucreries, ne pouvant plus écouler leurs produits, furent de plus en plus exigeants en ce qui concerne la livraison de la matière première, c'est-à-dire de la betterave : ne payant plus au poids mais à la densité, ils imposaient en même temps comme semence une espèce de betterave spéciale, difficile à cultiver, demandant plus de main-d'œuvre et d'un rendement total inférieur.

Et ainsi, ces deux genres de culture devinrent de moins en moins rémunérateurs dans cette contrée aux terrains souvent argileux et humides. Et bientôt de nombreuses exploitations jugèrent qu'il leur serait plus avantageux de transformer leurs champs en pâturages : grâce au climat et à la nature du sol, ceux-ci s'y développeraient admirablement. Dans certains villages, le troupeau des bêtes bovines fut presque doublé : la surface des terres cultivées en blé fut très réduite et la betterave fourragère remplaça complètement la betterave à sucre. Ce changement dans le mode de mise en valeur des terres

entraîna naturellement une augmentation proportionnelle de l'élevage et de la production du lait.

Cet accroissement donna lui-même immédiatement naissance à de nombreuses laiteries industrielles. Et bientôt, les cultivateurs dont la situation précaire ne se trouvait pas améliorée, voulurent tirer un meilleur profit de leur lait et s'efforcèrent d'établir des laiteries coopératives.

Mais le développement de ces établissements fut loin de répondre à ce qu'on pouvait espérer : et ces causes qui faisaient croire à leur prospérité, ne furent en réalité que des obstacles difficiles à surmonter. Une longue pratique de la fabrication du beurre empêche plus qu'elle ne facilite l'application de la coopération ; il s'est passé dans l'Est ce qu'on avait déjà pu constater dans la Normandie et la Bretagne. De plus, le voisinage de vastes agglomérations industrielles permettait aux nombreuses exploitations d'importance moyenne de cette région d'écouler avantageusement le beurre qu'elles fabriquaient et leur enlevait ainsi tout désir de s'associer.

C'est seulement lorsqu'elles ne pouvaient plus satisfaire les demandes des consommateurs avec leur production individuelle, qu'elles songeaient à s'unir. Elles créèrent alors des associations, dont la plupart prirent la forme de sociétés anonymes ; d'autres au contraire se constituèrent en société à capital variable et prirent ainsi des allures coopératives, bien que

le capital nécessaire à l'installation fût presque toujours entièrement souscrit par quelques gros herbagers, les petits propriétaires n'y participant aucunement, ou du moins, pour une très faible partie et se contentant simplement d'apporter leur lait.

Aussi, est-il très difficile de dresser une statistique exacte des laiteries coopératives de cette contrée. Au contraire de ce que nous avons vu dans la Charente et le Poitou, beaucoup ne le sont pas au sens absolu du mot. Les unes servent des dividendes à d'autres personnes que leurs fournisseurs; les autres s'approvisionnent en lait en dehors des sociétaires.

Le centre de ce groupe de la Thiérache se trouve dans le département du Nord (arrondissements d'Arras et de Cambrai) et dans le département de l'Aisne (arrondissement de Vervins).

D'après l'enquête sur l'industrie laitière de 1903, sur 18 établissements importants fabriquant du beurre dans le département du Nord, 4 seulement étaient coopératifs : ils traitaient 87.300 hectolitres de lait provenant de 3.450 vaches et produisant 313.700 kilogrammes de beurre et étaient installés à Sains du Nord, au Petit Fayt, à Boulogne et à Basuel. Depuis, à cause de la crise intense qui sévit sur l'engraissement du bétail, quelques-unes se sont créées, particulièrement à Ohain en 1904, à Eppe Sauvage et à Wignehies en 1905, à Prisches et à Aibes en 1907.

Dans l'arrondissement de Vervins, l'industrie laitière coopérative ne peut également que se développer de plus en plus, à cause de cette crise de la viande. Toutefois, depuis 1900, on ne remarque encore aucune installation nouvelle et on ne compte jusqu'ici que sept établissements coopératifs dans cette contrée : ils utilisent pour leur approvisionnement le lait de 6.500 vaches, soit 130.000 hectolitres, et produisent chaque année environ 400.000 kilogrammes de beurre frais et 70.000 de beurre salé. Encore, d'après certaines personnes très compétentes du département de l'Aisne, toutes ces laiteries n'ont pas un caractère véritablement coopératif.

On peut rattacher à ce groupe les coopératives laitières établies dans les départements voisins. C'est ainsi que dans le département des Ardennes, il en existait déjà trois en 1902 : Margut, Carignan, Regniowez-la-Taillette. Auparavant, il s'en était fondé une à Auvillers-les-Forges, qui était devenue industrielle. Depuis, celle de Regniowez-la-Taillette a eu le même sort : située à proximité de la frontière, elle ne put résister à la concurrence des beurres belges et hollandais et après s'être organisée difficilement à cause du manque de cohésion et de confiance des associés, elle disparut après neuf années d'existence ; elle est devenue une station d'écémage dépendant d'une laiterie belge, la crème ne payant aucun droit à son entrée en Belgique, tandis que le beurre est

soumis à un droit de 20 0/0. Celle de Carignan¹ et de Margut sont très prospères.

Depuis cette époque, on peut signaler l'installation de quatre nouvelles laiteries : Haybes, Avaux, le Chesne et Briquenay. Leur création est due à l'initiative de l'important syndicat de la Champagne, dont l'influence s'étend sur les départements de la Marne, des Ardennes et de l'Aisne. Il a toujours fait une œuvre de propagande active en faveur de la coopération dans l'agriculture : les sociétés de crédit agricole fondées par lui sont aujourd'hui au nombre de quarante (1). Avec la coopérative de vannerie du Chesne (arrondissement de Vouziers), et la laiterie d'Arvaux, il s'efforce maintenant de répandre les avantages de la production en commun.

Étant donné le caractère orthodoxe de ce syndicat, ces institutions ont une organisation analogue à celle des établissements du même genre existant en Belgique. Les fonds nécessaires à l'achat des bâtiments et du matériel sont fournis par la caisse rurale du village et les laiteries y font leurs emprunts et leurs remboursements avec la même facilité que les autres sociétaires ; si la petite caisse locale n'a pas à sa disposition une somme assez importante pour subvenir à leurs demandes, elles ont alors recours à la caisse centrale qui vient de se constituer en 1906 à Reims.

1. *La Caisse rurale champenoise*, 31 mars. 1907.

De plus, ce ne sont en général que de petits établissements : leur rayon d'approvisionnement de lait ne dépasse guère le village où elles sont installées. C'est ainsi que la laiterie coopérative d'Avaux ne compte que 40 sociétaires et ne manipule que 450 litres de lait par jour. Cependant toutes ces beurreries sont assez prospères ; et l'on peut bientôt espérer des tentatives plus hardies ; en ce moment, on fonde à Dohis, près de Brunehamel, dans le département de l'Aisne, une grande laiterie coopérative qui doit comprendre plus de 1000 vaches en débutant.

L'influence de ce syndicat, en ce qui concerne la création de laiteries coopératives, commence également à se faire sentir dans le département de la Marne : c'est grâce à lui que fut fondée celle de Courtisols-Lépine dans une contrée où l'industrie laitière ne peut que s'accroître au grand profit de la culture. Elle y est cependant déjà considérable, mais malheureusement elle a jusqu'ici méconnu les avantages de l'association. En effet, en 1903, on pouvait y compter 56 établissements fabriquant à la fois du beurre et du fromage, et deux seulement avaient un caractère coopératif : l'un à Auve, « l'Union agricole », l'autre à Saint-Ouen, « Beurrerie-fromagerie de la laiterie de la vallée du Puits » : la quantité de lait mise en œuvre par elles n'était que de 14.112 hectolitres, sur une production totale de 1.127.938 hectolitres.

Le mouvement coopératif se continue vers l'Est, dans les départements de la Meuse et de la Meurthe-et-Moselle. Dans le premier, on rencontre quelques laiteries dans la vallée de la Meuse et dans la région du Nord-Est : à Chattancourt, à Marville, à Mouzay et à Thonne-la-Longue. Elles sont toutes en bonne voie et font chaque année des bénéfices importants. Dans le second, la coopérative de Ménil-la-Tour qui a commencé à fonctionner le 1^{er} juillet 1902 et traite maintenant 2.500 litres de lait par jour, a donné un exemple qui sera suivi de plus en plus. Depuis cette époque, une nouvelle laiterie s'est déjà fondée à Moirron et nul doute que cette émulation ne cessera de progresser.

L'industrie beurrière sous la forme coopérative a même pris quelque développement dans le département de la Haute-Saône : on y compte quatre laiteries coopératives, mais nous sommes déjà dans un pays où presque tout le lait produit est employé à la fabrication du gruyère et on ne peut espérer une extension plus considérable des beurreries.

Enfin si nous citons une laiterie coopérative établie dans le département du Pas-de-Calais, si favorable par la nature de son sol et par son climat à la production laitière, nous aurons énuméré tous les établissements qui peuvent être rattachés au groupe de la Thiérache.

Il est dès lors facile de constater combien ce grou-

pement est loin d'atteindre l'importance de celui de la Charente et du Poitou. L'un compte 106 laiteries coopératives, l'autre n'en comprend que 30. Dans l'un, elles se trouvent presque complètement concentrées dans une même région, et elles englobent la population de 3 départements. Dans l'autre, elle sont réparties par deux ou trois dans huit départements. Et, conséquence inévitable, les premières sont réunies en une association puissantes, tandis que les secondes n'ont pour ainsi dire aucun rapport entre elles (1). Au lieu de marcher toutes vers un but commun, elles s'organisent individuellement et se trouvent noyées dans la masse des producteurs industriels et particuliers.

Un tel état de choses est, à notre avis, des plus regrettables. Mieux que partout, les conditions économiques au milieu desquelles ces sociétés étaient appelées à se développer, paraissaient favorables. Elles pouvaient écouler leur fabrication tout entière, dans les centres industriels voisins et ainsi faire de nombreuses économies sur les frais de transport. Bien plus, ces débouchés comblés, leur situation géo-

1. Il existe, il est vrai, depuis 1886, un syndicat appelé « Syndicat des laiteries industrielles de la Thiérache. Mais, d'après M. Tardy (Rapport sur les laiteries coopératives agricoles, communiqué au Congrès des Syndicats agricoles de 1905), ce syndicat groupe très peu de sociétés, à peine une douzaine, et encore il admet les laiteries exclusivement industrielles.

graphique leur commandait de chercher à conquérir une partie du marché anglais.

Néanmoins, les beurreries coopératives qui chaque jour se créent un peu partout dans cette région, sont autant de traits d'union et d'occasions de rapprochement entre les anciennes. Il ne paraît donc pas chimérique d'espérer que, dans quelques années, nous trouverons là aussi une organisation très perfectionnée, qui n'aura plus rien à envier aux pays voisins et concurrents.

Ces deux groupements sont pour ainsi dire les seules applications du principe coopératif dans l'industrie beurrière en France. Il existe encore, il est vrai, quelques laiteries isolées dans certains départements : dans les Alpes-Maritimes, dans l'Yonne, dans la Saône-et-Loire, à Gigny, dans l'Aube et dans le Puy-de-Dôme à Singlis ; mais tous ces établissements sont plus ou moins prospères, et on ne peut espérer leur développement avant de longues années.

En Normandie et en Bretagne, cependant, un mouvement coopératif assez important commence à se dessiner. Ces pays, producteurs d'un beurre jouissant d'une renommée non seulement nationale, mais encore universelle, furent, jusqu'en 1903, rebelles à toute idée d'association. La diminution rapide de leurs exportations sur le marché de Londres, et la conquête de celui-ci par les beurres danois venaient

leur prouver jusqu'à l'évidence la supériorité de l'organisation coopérative ; néanmoins toutes les conférences, toutes les tentatives faites dans le but d'introduire dans ces régions ce nouveau mode de fabrication du beurre restèrent longtemps sans résultat. Ce n'est que tout récemment, grâce surtout à l'initiative des syndicats agricoles, que quelques laiteries coopératives ont été installées. On en compte actuellement une dizaine, dont deux dans la Seine-Inférieure, à Auffray et à Bu-de-la-Montagne, quatre dans la Manche, à Courville et à Benoitville, à Agences et à Saint-Pierre-sur-Dives, et presque toutes les autres dans les départements du Finistère et de l'Ille-et-Vilaine (1). On peut donc assurer que bientôt de nouveaux établissements se créeront et viendront apporter un élément puissant de prospérité à l'industrie laitière de ces départements déjà si admirablement placés.

La production beurrière coopérative comprend également le beurre fabriqué par les fruitières, et en particulier par celles qui se consacrent à la fabrication du fromage de gruyère. En effet, l'enlèvement de la matière grasse du lait, dans une certaine proportion, n'empêche pas d'obtenir de bons produits : le lait servant à la fabrication doit avoir simplement

1. Rapport de M. Tardy. Les laiteries coopératives. Congrès national des syndicats agricoles. Arras, 1905.

3 à 3,5 0/0 de crème et le surplus est naturellement transformé en beurre. Il en est ainsi dans les départements de la Savoie, de la Haute-Savoie, du Doubs, de l'Ain et du Jura.

A l'inverse dans certaines beurreries, on fabrique des fromages non seulement avec le petit lait, mais encore avec une partie du lait entier. C'est ainsi que, dans les Ardennes, à la laiterie d'Avaux, on écrème seulement le tiers du lait et le lait écrémé mélangé avec le lait resté entier est converti en fromage, principalement en Coulommiers. Cette pratique, très répandue en Belgique, présente, en été surtout, des avantages considérables.

Cette courte étude montre que l'organisation coopérative dans l'industrie beurrière n'est encore en France qu'à son début. Si l'on excepte la Charente, le Poitou et la Thiérache où, pour des causes particulières, elles ont pris une extension assez rapide, on ne rencontre partout que des essais timides, des tentatives qui restent longtemps sans être imitées. Il n'en est pas de même dans la plupart des autres pays agricoles, où, comme nous allons le voir dans la seconde partie de ce chapitre, le mouvement coopératif dans les campagnes est beaucoup plus accentué.

SECTION II

Les laiteries coopératives à l'étranger.

Le développement des laiteries coopératives est loin d'avoir la même importance dans tous les pays de l'Europe : tantôt, comme en France, le mouvement est resté stationnaire et la transformation du lait en beurre a continué à s'effectuer dans les fermes; tantôt il s'est poursuivi avec succès et l'industrie du beurre a pris entièrement la forme coopérative. Nous insisterons plus particulièrement sur ces contrées où les cultivateurs ont, en s'unissant, conservé et augmenté les bénéfices que leur procurait la fabrication du beurre : les résultats merveilleux obtenus doivent servir d'enseignement à nos populations rurales.

Puis nous parlerons un peu des pays d'outre-mer dont la production du beurre menace de venir concurrencer la nôtre et de lui être bientôt préjudiciable.

1° Pays où l'industrie beurrière coopérative est encore peu développée.

ANGLETERRE

L'industrie laitière n'a pas encore pris une grande extension dans ce pays : la production de beurre y

est encore loin de suffire aux besoins de la consommation et le marché de Londres constitue pour toutes les nations productrices de beurre leur principal débouché.

Certains comtés de la Grande-Bretagne ont cependant un sol très favorable aux herbages et il semblerait que l'industrie du beurre dût y être prospère. Il n'en est rien, car presque tout le lait produit étant consommé à l'état nature, la fabrication du beurre n'est que secondaire et un peu négligée. Les fermiers ne possèdent que des installations tout à fait rudimentaires et ne peuvent résister à la concurrence de pays mieux armés pour la lutte et plus avancés qu'eux en ce qui concerne les procédés de fabrication.

Depuis quelques années, cependant, on s'efforce de remédier à cette situation : par la création de fermes modèles, d'écoles, par la presse, l'initiative privée et les pouvoirs publics, en particulier les conseils de comité mènent une campagne active pour amener les fermiers à perfectionner cette industrie et à créer des laiteries coopératives.

C'est surtout en Irlande que cette campagne a été couronnée de succès. La population de ce pays a vite compris que l'application de la coopération était la condition essentielle de la prospérité des différentes industries agricoles. Elle tourna tout d'abord ses efforts vers l'industrie laitière et la première laiterie coopérative était créée en 1892. En 1904, on en

comptait 269 centrales et 59 auxiliaires et 42.474 fermiers étaient associés.

Les progrès furent donc des plus rapides. En même temps, les espérances entrevues par ceux qui avaient pris l'initiative du mouvement ne furent pas démenties. Les beurres irlandais qui se trouvaient très dépréciés sur le marché de Londres par suite de la concurrence des beurres danois, sont de plus en plus appréciés et prêts de reconquérir leur ancienne prépondérance.

SUISSE

L'industrie du beurre est presque complètement inconnue dans ce pays : depuis les temps les plus reculés, la production totale du lait y est utilisée pour la fabrication du fromage dans les fruitières coopératives. Cependant les plus grands efforts et les plus grands sacrifices y ont été faits pour améliorer les races bovines et la production laitière : dans presque tous les cantons, des mesures ont été édictées dans ce but et les syndicats d'élevage sont très nombreux.

AUTRICHE-HONGRIE

Certaines régions de ce pays, en particulier les Alpes et la Hongrie, sont le siège d'une industrie lai-

tière très ancienne : on y rencontre des associations coopératives pour la fabrication du fromage, dont l'origine remonte à 1380. Néanmoins pendant longtemps, les procédés de fabrication du beurre y furent très rudimentaires. Jusqu'en 1894, on ne comptait dans ce pays aucune laiterie coopérative, mais seulement quelques laiteries domaniales et particulières. La première fut fondée par le Ministère de l'Agriculture vers cette époque, dans l'arrondissement de Burya et depuis, grâce aux efforts du gouvernement et des sociétés particulières fondées spécialement dans le but de multiplier dans les agglomérations rurales les sociétés coopératives laitières, elles se sont développées et, en 1906, elles étaient au nombre de 550. Toutes sont très prospères, quoiqu'en ayant pas la même importance : les unes traitent journellement environ 30.000 litres de lait ; d'autres, particulièrement dans les Alpes, à cause de la difficulté des communications, manipulent à peine 200 litres par jour.

SUÈDE ET NORVÈGE

Ces pays montagneux et boisés contiennent un stock de bétail bovin considérable : aussi l'industrie laitière y remonte-t-elle à une date très ancienne. Cependant, il y a une trentaine d'années, elle entra dans une période de décadence d'où elle ne put sortir

que lorsque les producteurs prirent l'habitude de s'associer en vue de la création de laiteries coopératives. Ils purent ainsi se munir des appareils les plus perfectionnés, et rendre à cette industrie, si importante pour eux, sa prospérité d'autrefois.

Actuellement on compte en Norvège 650 établissements de ce genre ; en Suède, il y en a plus de 1.800. Leur production annuelle dépasse maintenant les besoins de la consommation locale et elles commencent à exporter sur le marché de Londres.

ITALIE

L'industrie laitière s'y trouve concentrée dans les provinces septentrionales, en Lombardie et dans le Piémont : elle se distingue surtout par le développement qu'y ont pris depuis quelques années les laiteries coopératives.

Ces établissements y ont une origine des plus modestes : ils consistaient le plus souvent en une simple entente entre quelques cultivateurs pour produire mieux le beurre ou le fromage nécessaires à la consommation locale. Les fonds mis à la disposition de l'usine étaient très peu élevés : il n'y avait pour ainsi dire aucun règlement écrit et l'institution reposait entièrement sur l'honorabilité et la bonne foi de chacun. On se contentait, en un mot, de copier,

dans ce qu'elles avaient de plus rudimentaire, les fruitières de la Suisse et de la Savoie.

Peu à peu, les ambitions grandirent avec le succès : les besoins locaux satisfaits, on voulut s'organiser pour l'exportation ou tout au moins pour la vente dans un rayon plus étendu. Mais il fallait pour cela employer ces systèmes perfectionnés de fabrication que le gouvernement s'était efforcé de vulgariser par la création d'écoles spéciales et de stations expérimentales, et même par quelques subventions. Malheureusement dans ces régions pauvres, les producteurs manquaient souvent des capitaux nécessaires : on dut monter la plupart de ces établissements par actions et leur enlever ainsi un peu de leur caractère coopératif : à côté du sociétaire, fournisseur de lait, il y eut le sociétaire actionnaire dont les intérêts étaient opposés aux siens, qui aspirait à de forts dividendes au détriment de ses propres bénéfices.

Malgré cet inconvénient auquel il était très difficile de remédier, les laiteries coopératives se sont répandues rapidement et ont maintenant une organisation presque parfaite. Elles sont aujourd'hui au nombre de 890 : parmi les plus importantes, il faut citer la laiterie sociale coopérative de Fagayna (province d'Udine), fondée en 1885, celle de Soligno (province de Trévise), établie en 1884, celle de Lodi qui a cependant un caractère plus industriel que coopératif. Leur prospérité ne peut être contestée : et le

fait suivant le prouve amplement : il y a trente-cinq ans, l'exportation en beurre et en fromage de l'Italie était nulle : aujourd'hui elle en expédie pour plus de 35 millions de francs en Angleterre. Leurs résultats au point de vue social sont également remarquables, et un professeur de l'école d'agriculture de Brescia pouvait, au VII^e Congrès international d'agriculture, tenu à Rome en 1903, terminer son rapport « sur l'enseignement de l'industrie laitière en Italie », par cette phrase : « L'institution des laiteries sociales fut providentielle, surtout dans les provinces du Frioul et du Cadore, où elles réduisirent de beaucoup deux grandes plaies de l'Italie : la pellagre et l'émigration. »

Russie

Dans cet immense pays, l'industrie laitière constitue la principale ressource des habitants en Sibérie, dans le Caucase et en Finlande : aussi s'y est-elle développée rapidement et la Russie est aujourd'hui classée dans les premiers rangs parmi les pays exportateurs de beurre.

Les premiers progrès dans l'industrie laitière de ce pays remontent à une époque déjà lointaine, ils sont dus à l'initiative de M. Verestchaguine qui fonda en 1866 la première laiterie coopérative. Ce fut le point de départ d'une extension considérable

de la production industrielle du beurre. Depuis, l'aide du gouvernement central et des gouvernements locaux n'a cessé de se manifester : ils ont avancé à crédit les fonds nécessaires à l'installation des beureries : ils ont créé des écoles de laiterie et des laiteries ambulantes, ils ont amélioré les moyens de transport et construit de nouvelles voies ferrées, en particulier le chemin de fer sibérien en 1894. Aussi le nombre des laiteries coopératives augmente chaque année ; elles remplacent presque partout les laiteries industrielles. Parallèlement le chiffre des exportations sur le marché anglais n'a cessé de s'accroître : en 1898, il était de 13.516.000 francs, et en 1900 de 28.668.800. Ces chiffres ne concernent que la Sibérie : quant à la Finlande, elle en envoie pour plus de 20 millions à Copenhague où on le manipule pour le réexpédier à Londres comme beurre danois.

Dans tous ces pays, l'industrie beurrière coopérative n'a encore qu'une importance toute relative : comme en France, elle ne participe que pour une faible partie à la production totale. Il n'en est pas de même des contrées que nous allons maintenant étudier : l'Allemagne, la Belgique, la Hollande et le Danemark : tout le beurre qu'on y fabrique sort des laiteries coopératives, organisées d'une façon presque parfaite au point de vue technique, comme au point de vue commercial, de la vente et de l'écoulement des produits.

*2° Pays où l'industrie beurrière coopérative est
très développée.*

LUXEMBOURG

Grâce aux encouragements et à la protection du gouvernement grand-ducal, l'industrie beurrière a fait dans ce petit pays des progrès considérables depuis une dizaine d'années. L'industrie privée et la fabrication à la ferme ont été absolument délaissées : dans chaque village, il existe un établissement coopératif, muni le plus souvent d'un matériel très perfectionné et travaillant le lait de tous les cultivateurs.

Parmi ces laiteries, la plus importante est celle qui a été établie dans la capitale même du Grand-Duché, à Luxembourg. Constituée sous forme de société anonyme au capital de 60.000 francs, elle travaille à peu près 30.000 litres de lait par jour et fabrique annuellement 40.000 kilogrammes de beurre qu'elle écoule sur le marché de la ville qui lui est réservé, à la suite d'un accord avec « le syndicat général des laiteries luxembourgeoises » qui réunit les sociétés de tous les villages.

Ce dernier, créé en 1894, est dû à l'initiative du gouvernement. Dirigé par un conseil d'administration composé de cinq délégués nommés par les laiteries adhérentes, il concentre tout le beurre produit

à Luxembourg et se charge de la vente. Celle-ci s'élève à 500.000 kilogrammes dont 350.000 sont exportés sur les marchés de Metz, de Cologne et même de Paris. Cette association a donné les meilleurs résultats ; elle a contribué à élever le prix de vente et englobe maintenant toute la population rurale du Grand-Duché.

ALLEMAGNE

Lorsqu'on étudie l'industrie laitière en Allemagne, il importe de faire une distinction capitale ; en ce qui concerne le mode de transformation du lait, comme du reste, en beaucoup d'autres points, l'Allemagne du Sud se différencie complètement de l'Allemagne du Nord. Dans l'une, on se consacre presque exclusivement à la fabrication du fromage et on rencontre une organisation tout à fait analogue à celle qui existe en Suisse. Dans l'autre, l'industrie laitière a pour but principal la fabrication du beurre.

Cette fabrication s'est ressentie de l'immense mouvement coopératif qui a bouleversé les conditions économiques de la production agricole allemande, depuis cinquante ans. Commencé vers 1850 avec la création des caisses de crédit agricole, il se continua par l'institution de coopératives d'achat, puis de consommation et de production. C'est en 1883 que fut fondée dans le Holstein la première laiterie coopé-

native; elle eut bientôt des imitations dans toute l'Allemagne du Nord et la fabrication du beurre devint entièrement coopérative.

Le terrain du reste était admirablement préparé au point de vue coopératif comme au point de vue technique. D'une part, de nombreuses associations existaient déjà dans les différentes branches de l'industrie agricole, en particulier les syndicats d'élevage; les sociétés fondées en vue de l'amélioration des races bovines ne se comptaient plus. D'autre part, l'Allemagne est avec la Suisse et le Danemark un des pays qui contribuèrent le plus à perfectionner les procédés de fabrication du beurre : elle est la patrie de Fleischmann; elle créa le premier journal de laiterie, le *Milch Zeitung*; c'est à Leipzig en 1871 que parut le premier ouvrage réunissant d'une façon concise toutes les connaissances concernant l'industrie laitière (1). Enfin c'est à Brême en 1874 que fut installée la première station laitière. Enfin, dans aucune contrée l'action gouvernementale ne se fit plus fortement et plus efficacement sentir.

Aussi, lorsque quelques fermiers commencèrent timidement en Prusse à fabriquer en commun leur beurre et leur fromage, leur exemple fut aussitôt suivi un peu partout et les laiteries coopératives se

1. *Die Milch, ihr Wesen und ihre Verwertung.* (Le lait, ses propriétés, sa mise en valeur), B. Martiny.

répandirent avec rapidité. Bien plus, elles ne tardèrent pas à se syndiquer entre elles, afin d'augmenter leur puissance tout en conservant leur autonomie.

On peut ainsi constater deux degrés bien distincts dans l'organisation coopérative de l'industrie beurrière en Allemagne. Tout d'abord, il y a les laiteries coopératives proprement dites, les usines où se fabrique le beurre. Ce qui les caractérise, c'est l'importance considérable de chacune : les établissements manipulant quelques centaines de litres de lait par jour sont inconnus : la plupart traitent quotidiennement 10.000 à 20.000 litres de lait. Elles fonctionnent d'après la loi de l'Empire du 1^{er} mai 1889 et on en compte plus de 3.500 dans l'empire allemand, dont 2.330 en Prusse et 700 dans le Schleswig-Holstein.

Viennent ensuite les associations qui réunissent pour des objets divers ces coopératives isolées. Les unes, dites « association de revision » ont pour but de permettre aux laiteries de satisfaire aux exigences de la loi de 1889. Afin d'assurer leur fonctionnement d'une façon légale et régulière, l'article 53 de cette loi soumet en effet, au moins tous les deux ans, au contrôle d'un reviseur indépendant de la coopérative « l'établissement de cette coopérative et son fonctionnement dans toutes les branches de son administration ». Mais, d'après l'article 54, ce reviseur peut être une association résultant d'une entente entre les laiteries. Aussi c'est là le princi-

pal rôle de ces unions, mais elles peuvent encore venir en aide aux sociétés affiliées, dans toutes les questions économiques. Elles sont au nombre de 16 dont 12 en Prusse (1).

Les autres ont un but exclusivement commercial. Elles se chargent de l'écoulement du beurre, ou, d'une façon générale, de tous les produits fabriqués par les laiteries. Les plus importantes se trouvent dans le Brandebourg, la Prusse Orientale, la Poméranie et le Schleswig-Holstein. Elles vendent les produits des laiteries adhérentes soit à l'aide de certains intermédiaires qu'elles ont choisis avec soin et avec lesquels elles ont passé des contrats, soit directement aux consommateurs par enchères publiques. Ce dernier mode de vente, inauguré en 1886 par M. Petersen, à Hambourg, bien qu'il ait soulevé les plus acerbes critiques, n'en a pas moins très bien réussi.

On peut encore considérer comme un troisième degré des associations plus générales encore, s'occupant uniquement des intérêts généraux de l'industrie laitière allemande. La principale société de ce genre est « l'Union laitière allemande » qui a son siège à Hambourg : elle a une publication spéciale où se trouvent des rapports et des études sur les questions actuelles et importantes concernant l'industrie du lait ; elle distribue des prix et des sub-

1. *Enquête sur l'industrie laitière*, 1903, pages 364 et suiv.

ventions, organise même des expositions : Lubeck, 1895 ; Hambourg, 1903.

On conçoit qu'avec une organisation aussi complexe et aussi parfaite, l'industrie laitière soit en Allemagne au courant de tous les progrès scientifiques modernes, et fournisse des produits d'une qualité tout à fait irréprochable. Cependant, jusqu'aujourd'hui, elle suffit à peine à satisfaire les besoins de la population allemande : elle n'envoie aucun produit à l'étranger et approvisionne simplement les villes si populeuses de l'Empire.

BELGIQUE

La Belgique est, à proprement parler, un pays d'herbages et l'élevage peut y être une source de profit considérable pour les habitants des coteaux boisés du Sud, comme pour ceux des plaines fertiles du Nord et de l'Ouest. Aussi, depuis quelques années, l'industrie laitière, qui avait toujours été une branche des plus importantes de l'agriculture belge, y a pris une très grande extension et a fait d'énormes progrès grâce au développement des laiteries coopératives.

L'établissement de toutes ces sociétés laitières dépend d'une façon plus ou moins directe des « associations professionnelles » qui ont été fondées dans chaque village par le parti catholique. Grâce à la créa-

tion de ces associations, il espère conserver et ramener à lui la population des campagnes, comme le parti socialiste s'efforce de répandre ses doctrines dans les villes en y installant des coopératives de consommation.

A côté de cette propagande active du parti catholique, l'initiative de quelques hommes dévoués, en particulier de M. le baron Peers, l'intervention directe du gouvernement qui depuis 1890 créa de nombreuses écoles ménagères et des écoles volantes ou ambulantes, contribuèrent grandement aux perfectionnements de l'industrie laitière. Les cultivateurs instruits des découvertes modernes, comprirent bientôt les avantages de l'association, et des laiteries coopératives couvrirent peu à peu tout le territoire belge : la première fut fondée en 1888, dix ans après il y en avait déjà 167 et en 1905 on en comptait 529, fabriquant du beurre pour une valeur de 30.743.850 francs.

Ces laiteries coopératives n'ont pas une organisation uniforme dans toutes les régions : suivant les circonstances locales, la distribution des fermes, leur importance financière, elles peuvent revêtir différentes formes. On peut en distinguer trois types principaux : la laiterie centrale à bras et la laiterie centrale à vapeur dans lesquelles la manipulation complète du lait se fait dans l'usine même, la laiterie régionale dont le rayon d'approvisionnement en

lait est beaucoup plus étendu et qui comprend deux organismes distincts : l'usine centrale de barattage et les crémeries où l'on sépare la crème du lait. Ces dernières existent surtout dans la province du Luxembourg depuis 1894.

Comme en Allemagne, elles se sont fédérées, dans le double but de défendre leurs intérêts généraux et de chercher pour leurs produits des débouchés rémunérateurs. Ces syndicats de laiteries sont d'autant plus indispensables que la Belgique devient de plus en plus un pays improducteur, et qu'elle s'efforce aujourd'hui de conquérir une place sur les marchés de Londres et du Nord de la France.

Parmi les associations de ce genre, une des plus importantes est celle qui s'est fondée en 1897 à Hasselt et qui réunit toutes les laiteries coopératives du Limbourg. Elle exerce un contrôle sévère de la fabrication du beurre dans tous les établissements et vend annuellement pour plus d'un million de francs de beurre (1).

HOLLANDE

L'organisation de l'industrie laitière en Hollande ressemble beaucoup à celle que nous venons de voir en Belgique. L'élevage de la race bovine y a

1. *Les syndicats de laiteries*, Malherbe et Schieber. Bruxelles, 6, Schepens, 1899.

une importance capitale : elle possède une espèce de vaches laitières renommée et l'entretien de ces animaux constitue presque le seul mode de mise en valeur de ces terres fortes, argileuses, conquises pied à pied depuis des siècles sur l'Océan.

Durant longtemps, le beurre y fut fabriqué à la ferme et acheté par des marchands en gros qui l'exportaient en Angleterre. Mais ces commissionnaires s'adonnèrent à la fraude d'une façon si intense que le marché de Londres leur fut fermé et qu'ainsi les produits hollandais se trouvèrent sans débouchés. Bientôt la gêne apparut dans cette nation que l'on avait toujours considérée comme un pays d'aisance et de bien-être.

Cette situation donna naissance, comme en Belgique et en Allemagne, à des ligues puissantes de paysans ; en particulier à celle « des paysans du Brabant septentrional » qui compte 36.000 chefs de famille. Au début, elles n'avaient aucun but précis, si ce n'est la défense indéterminée des intérêts généraux de leurs membres. Mais, peu à peu, leur utilité au point de vue économique se fit sentir : elles firent comprendre aux populations rurales que l'association était le seul moyen de rendre à leur industrie laitière sa prospérité d'autrefois et amenèrent la création de nombreuses laiteries coopératives.

Celles-ci, au début, étaient souvent bien modestes : il y en avait quelquefois plusieurs dans un village et

beaucoup ne comptaient qu'une quarantaine de petits propriétaires associés. Elles vendaient leurs produits à la ville voisine, à leur risque et péril ; les marchands en gros restaient aussi maîtres du marché, et les résultats obtenus étaient peu brillants.

C'est alors qu'elles songèrent à s'unir pour défendre leurs intérêts menacés et qu'elles fondèrent des « unions de laiteries ». Elles purent ainsi résister à la puissance des riches marchands : une longue lutte commença, qui devait se terminer par la victoire des associations laitières.

Ce succès fut dû en grande partie à l'intervention du gouvernement : il créa une marque officielle qu'il réservait aux laiteries coopératives consentant à se soumettre à son contrôle : grâce à elle la conquête des débouchés fut facile ; les consommateurs préféraient à tous un beurre dont la qualité se trouvait ainsi garantie et la résistance des commissionnaires devint impossible.

Il en résulta un nouvel essor de l'industrie laitière et des laiteries coopératives. On en compte aujourd'hui plus de 500 groupées en associations puissantes qui s'efforcent par tous les moyens de perfectionner les procédés de fabrication et les conditions de la vente. Les principales sont celles du Brabant septentrional qui comprend 122 laiteries, celle de la Frise qui en réunit 156, celle des Pays-Bas méridionaux et de la Gueldre. Ces fédérations sont même depuis

quelque temps syndiquées entre elles et constituent « l'Association laitière néerlandaise ».

DANEMARK

Il y a quelques années, ce pays se consacrait presque exclusivement à la culture des céréales: l'élevage y était fort délaissé: on n'y rencontrait qu'un bétail mal soigné, mal nourri, qui s'élevait en quelque sorte comme il pouvait et qu'on ne cherchait à améliorer en aucune façon.

C'est seulement lorsque les blés américains arrivèrent sur les places de commerce de l'Europe que les cultivateurs danois se mirent à transformer leurs terres en pâturages et songèrent à perfectionner leur race de bétail. De nombreuses sociétés dont la plus ancienne est la « Société d'agriculture danoise » organisèrent, grâce aux subventions du gouvernement, des concours et des expositions, répandirent des brochures s'occupant de cette question, créèrent des sociétés de contrôle pour opérer dans les écuries une sélection des animaux, établirent des *heerbock* ou registres analogues aux *stukbock* des chevaux.

En même temps, elles s'efforçaient de convaincre les agriculteurs des bienfaits de l'application de la coopération pour la fabrication et la vente de leurs produits et principalement du beurre. Et ici encore elles trouvaient un collaborateur précieux dans le

gouvernement : tout en laissant son entière liberté d'action à l'initiative privée, sans intervenir par des mesures protectionnistes ou fiscales, il se servait de son pouvoir pour créer un bureau de statistique de renseignements sur l'industrie laitière, pour instituer des fonctionnaires spéciaux, chargés d'assister de leurs conseils tous ceux qui pouvaient en avoir besoin ; enfin, il stimulait l'émulation de tous en distribuant de nombreuses primes dans tous les concours.

Aussi, la première laiterie coopérative fut à peine créée en 1882 dans le Jutland occidental que le pays tout entier se couvrit d'établissements du même genre. Six ans après, en 1888, on en comptait déjà près de 160 et aujourd'hui il y en a plus de 1.300 répandus dans tout le Danemark.

Les directeurs de ces laiteries n'ont rien négligé pour obtenir un beurre d'une qualité supérieure et uniforme : ils y voient en effet le seul moyen de se créer des débouchés à l'étranger. L'installation de leur usine est parfaite, le matériel est au courant des découvertes nouvelles. Ils exercent sur les différentes phases de la fabrication un contrôle rigoureux qui commence au pâturage, se poursuit à la ferme et ne se termine qu'au moment de la mise en vente.

Afin de réduire au minimum le prix de revient du beurre, toutes ces laiteries se sont en outre fédérées en onze unions, dans le but d'acheter en commun

tout ce qui peut leur être nécessaire, à elles et à leurs membres.

Mais cela ne suffisait pas encore, il fallait de plus s'organiser pour la vente. C'est alors que fut fondée en 1887 « l'Union des agriculteurs danois pour l'exportation du beurre ». Aujourd'hui il y a au Danemark cinq fédérations de ce genre, envoyant chaque année sur le marché de Londres plus de 75 millions de kilogrammes de beurre. Elles ont un bureau central commun à Copenhague, qui se trouve en rapports réguliers avec le gouvernement et étudie principalement les questions de transports.

Grâce à cette organisation les laiteries danoises ont facilement conquis le marché anglais, et détrôné les beurres français d'une qualité souvent supérieure, mais beaucoup moins constante. Nous avons vu, dans le chapitre premier, le chiffre énorme de leurs exportations : elles sont si élevées que le beurre qu'elles produisent ne peut plus y suffire.

Ce succès des établissements laitiers a été aussi la cause initiale d'un mouvement coopératif très étendu. Chaque laiterie assure son personnel à une importante société mutuelle qui compte 6.000 membres et a même son journal spécial : tout le bétail des associés est assuré également par des mutuelles ; enfin les cultivateurs n'ont pas tardé à faire pour les œufs et la viande ce qu'ils avaient fait pour le beurre : et aujourd'hui il y a en Danemark 29 abattoirs coopé-

ratifs pour la salaison et la vente de la viande de porc ; les coopératives pour la vente des œufs sont également très nombreuses.

Et ainsi, la famille danoise qu'une loi relativement récente a doté du homestead, c'est-à-dire du bien insaisissable de famille, peut, avec les deux ou trois hectares qu'elle possède, ses quelques vaches et sa petite basse-cour, s'assurer des ressources suffisantes pour vivre, se procurer un revenu quelquefois même supérieur à celui qu'elle trouverait en travaillant dans un atelier industriel. L'agriculture est très prospère dans cette contrée de l'Europe : et les populations rurales avouent avec orgueil que cette prospérité vient uniquement de leur organisation coopérative : celle-ci a permis en effet de surmonter la crise de 1880, de substituer presque complètement les pâturages aux céréales, c'est-à-dire de remplacer une culture intensive par une culture extensive, sans qu'il en résultât, comme dans les autres pays, une baisse dans la valeur de la propriété foncière.

3° *L'industrie laitière et la coopération au Canada, en Australie, aux États-Unis et dans la Nouvelle-Zélande.*

Cette application de la coopération dans l'industrie beurrière n'est pas restée confinée dans les frontières d'Europe. Elle a encore comblé de ses bienfaits un

grand nombre de pays d'outre-mer dont la production beurrière toujours croissante et sans cesse perfectionnée devient une nouvelle menace pour les contrées européennes agricoles. Nous ne parlerons ici que du Canada, des États-Unis, de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande : leurs exportations sont déjà considérables et elles ont pris manifestement durant ces dernières années comme objectif la conquête de l'important marché anglais.

ÉTATS-UNIS

Si, pendant longtemps, on a considéré l'agriculture des États-Unis comme exclusivement productrice de blé, il ne faudrait pas croire cependant que l'industrie laitière y ait été délaissée : au contraire les plaines immenses de ce pays se prêtent d'une façon merveilleuse à son développement et dans certaines régions on peut la considérer comme l'industrie dominante. Bien plus, à cause de la forme particulière qu'y revêt souvent l'exploitation agricole, ce sont les États-Unis qui virent naître les premières laiteries coopératives : elles existaient bien avant l'introduction des écrémeuses centrifuges ; la première fut fondée en 1861 dans l'état de New-York.

Aujourd'hui, elles sont parfaitement organisées : les sociétés et unions locales ne se comptent plus.

Ce qui les caractérise, c'est qu'on y fabrique uniquement le beurre : c'est à la ferme que l'on extrait la matière grasse du lait et on ne transporte à l'usine souvent assez éloignée que la crème beaucoup moins lourde et moins volumineuse.

Dans 30 États, ces établissements se sont syndiqués : il reçoivent des subventions et publient chaque année aux frais de l'État les résultats de leurs opérations. La plupart des États possèdent également des fonctionnaires appelés « commissionnaires des laiteries », chargés des inspections et des contrôles. Le ministre de l'Agriculture du Gouvernement fédéral comprend de plus une division spéciale qui a pour objet de travailler aux progrès de l'industrie laitière dans tout le pays. Rien en un mot n'a été épargné pour activer son développement : écoles de laiteries, cours d'instruction pratique et théorique, nombreux journaux et publications.

Cependant, si grande qu'ait été le développement de la fabrication du beurre en commun dans la plupart des États agricoles de la République américaine, il s'y transforme encore plus de beurre dans les fermes que dans les beurreries : sur 1.400 millions de leurs produits annuellement, les 7.500 beurreries, dont 3.000 environ sont coopératives, n'en fabriquent que 400 millions. Elles servent simplement à approvisionner les marchés locaux, ou envoient leurs produits dans les États industriels ; mais, en

aucun cas, elles cherchent à les expédier à l'étranger.

Tout le beurre américain importé sur le marché anglais sort donc des exploitations rurales. Aussi est-il souvent d'une qualité si inférieure qu'il est impossible de le livrer à la consommation directe : on doit l'utiliser seulement dans les pâtisseries. Ceci nous explique pourquoi les exportations de beurre américain en Angleterre sont restées pour ainsi dire stationnaires durant ces dernières années.

CANADA

La situation est toute différente au Canada : sur une production annuelle de 20 millions d'hectolitres de lait, la moitié est consommée dans le pays même et le reste, transformé en beurre, est exporté à l'étranger, particulièrement en Angleterre.

Dans cette contrée aux pâturages extrêmement fertiles l'industrie laitière était encore très peu développée avant 1881. On s'adonnait d'une façon presque exclusive à l'élevage et à l'engraissement du bétail et la production du lait était considérée comme secondaire.

A partir de cette époque, le Gouvernement comprit le profit que ses sujets pourraient tirer de l'industrie laitière et surtout beurrière, et il fit alors tous ses efforts pour en hâter le développement. Il cher-

cha à faire adopter les meilleures méthodes de fabrication en créant des fermes-écoles et des stations laitières. Puis il s'efforça d'introduire dans toutes les régions le système coopératif.

Pour y arriver, il se servit d'un moyen tout à fait particulier et original. Tantôt il fondait lui-même une laiterie, la dirigeait pendant quatre ou cinq ans et, lorsqu'il jugeait les cultivateurs producteurs de lait suffisamment expérimentés, il l'abandonnait complètement à leur initiative. Tantôt les cultivateurs devaient s'associer, fournir les bâtiments et s'engager pendant une certaine période à livrer le lait d'au moins 400 vaches. Il procurait alors les appareils nécessaires, fabriquait et vendait le beurre pour les sociétaires et faisait toutes les avances de fonds. Les frais généraux étaient couverts par une retenue de quatre sous par livre de beurre fabriquée, et le prélèvement d'un centime par livre était affecté à l'amortissement de la somme dépensée pour l'outillage, si bien qu'au bout de quelque temps la laiterie appartenait tout entière aux producteurs de lait.

Ce système d'encouragement eut les meilleurs résultats : c'est ainsi que dans le Nord-Ouest, le gouvernement fédéral n'avait en 1891 que trois laiteries sous son contrôle ; en 1900, elles étaient au nombre de 20 avec 22 stations tributaires d'écérémage. Il en a été de même dans les provinces maritimes où on compte maintenant 177 établissements. D'une façon

générale, l'augmentation des laiteries coopératives a été au Canada de 1916 dans une période de quinze ans.

Jusqu'ici ces laiteries ne se sont pas réunies en associations puissantes, ayant pour but l'écoulement des produits. Ces syndicats sont du reste presque inutiles ; ils sont remplacés d'une façon efficace par le gouvernement lui-même. Celui-ci exerce en effet une surveillance constante sur toutes les beurreries. Il intervient auprès des compagnies de transport pour obtenir dans des conditions avantageuses des chambres et des wagons frigorifiques, et il participe même pécuniairement. Il délivre des certificats constatant la date de fabrication et la bonne qualité des produits, et il a nommé des arbitres officiels pour juger toutes les contestations pouvant s'élever entre acheteur et vendeur au sujet de la qualité des envois.

C'est donc au gouvernement qu'est dû le succès de l'industrie laitière coopérative au Canada. Ses espérances du reste n'ont pas été démenties : les exportations en beurre de ce pays n'ont pas cessé d'augmenter : en 1890, elles n'étaient encore que d'une valeur de 340.131 dollars, et depuis elles sont montées jusqu'au chiffre de 5.560.541 dollars.

AUSTRALIE

L'industrie laitière, en particulier la fabrication du beurre, a pris une importance considérable dans

cette autre colonie anglaise, principalement dans les provinces de la Nouvelle-Galles du Sud, de Victoria et du Queensland. A la grande satisfaction des Anglais qui ont tout fait pour encourager ce commerce nouveau de leur empire colonial, leurs produits luttent aujourd'hui avec succès contre ceux des pays européens sur le marché de Londres.

L'administration des diverses provinces étant en quelque sorte indépendante, et soumise simplement à la ratification du gouvernement central, il est très difficile de donner un tableau général de l'industrie laitière dans ce pays et de donner un ensemble des mesures prises pour l'encourager.

Cependant, c'est surtout grâce à l'initiative de ces gouvernements provinciaux que cette industrie s'est développée et a pris son essor. Depuis une vingtaine d'années, ils n'ont cessé, par de nombreuses prescriptions de lui distribuer leurs faveurs. Dans la Nouvelle-Galles du Sud, le gouvernement a installé des écoles de laiteries ; il exempte des droits de douane tout ce qui doit servir à la fabrication du beurre, hormis cependant le sel. Dans la province de Victoria, un crédit est alloué chaque année sous forme de primes aux beurres exportés remplissant certaines conditions de fabrication et de vente. On a nommé des maîtres laitiers et beurriers qui assistent de leurs conseils les directeurs de fabrique, instruisent les ouvriers et font des conférences.

Contrairement à ce que nous avons vu dans la plupart des autres pays, les gouvernements provinciaux n'ont pas cherché directement à développer les laiteries coopératives : celles-ci n'ont aucun avantage spécial et elles sont traitées absolument comme les autres établissements. Néanmoins dans la province de Victoria, elles sont assez nombreuses : sur 238 beurreries et 376 crémeries, 116 approvisionnées par 273 crémeries sont coopératives. Dans la Nouvelle-Galles du Sud, au contraire, l'association dans l'industrie beurrière tend à disparaître : elle y est peu à peu remplacée par des beurreries centrales considérables appartenant à des sociétés privées.

Enfin on ne remarque entre elles aucune association pour la vente et l'exportation de leurs produits : Celle-ci cependant a pris durant ces dernières années une extension surprenante : c'est ainsi que, dans la province de Victoria, elle s'élève à plus de 2 millions de livres sterling. Nous croyons en voir la raison dans ce fait que les établissements beurriers de ce pays ont une importance telle qu'ils se suffisent à eux-mêmes pour s'organiser commercialement.

NOUVELLE-ZÉLANDE

Il est encore une troisième colonie anglaise qui cherche actuellement à conquérir le marché de la

métropole : c'est la Nouvelle-Zélande. Depuis une dizaine d'années, elle a diminué de plus en plus la surface de ses terres ensemencées en blé et elle est devenue maîtresse dans l'art de produire et de vendre les dérivés du lait. Mais, comme en Australie, les efforts du gouvernement et de l'initiative privée se sont dirigés d'une façon exclusive vers l'organisation de l'exportation et les laiteries coopératives y sont encore très peu répandues.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Il ressort nettement de ce court exposé qu'en ce qui concerne la coopération dans l'industrie beurrière la France se trouve en retard sur beaucoup d'autres nations. Cette constatation est d'autant plus importante que ces nations espèrent par ce moyen conquérir la place que nous occupons sur le marché anglais, notre principal débouché. Nos populations rurales ne doivent donc plus hésiter à s'organiser coopérativement de façon à pouvoir apporter à leur production tous les perfectionnements techniques modernes et à se constituer commercialement aussi parfaitement que possible.

CHAPITRE IV

Les obstacles au développement de la coopération beurrière en France ; les remèdes.

Quelles sont les causes qui ont ainsi arrêté à son début le développement des laiteries coopératives en France ? Quels remèdes peut-on apporter à cette situation.

Ces causes sont de deux sortes : les unes générales, sont un obstacle non seulement au développement des coopératives de production, mais encore des coopératives de consommation et de crédit : ce sont de beaucoup les plus importantes, car elles donnent une force particulière aux autres causes, plus spéciales, s'appliquant plus particulièrement à l'industrie beurrière.

Quant au remède, il en est un seul et des plus simples. Nous l'avons déjà rencontré souvent lorsque nous avons étudié le mouvement coopératif beurrier dans les différents pays. Il consiste dans une intervention modérée de l'État qui, ayant compris l'influence bienfaisante que ces coopératives de transfor-

mation et de vente des produits du sol peuvent avoir sur la prospérité de l'industrie agricole en général en même temps que sur l'organisation sociale, s'efforce par tous ces moyens de les développer. Nous examinerons ces divers moyens d'intervention employés dans les différents États et nous nous demanderons lequel parmi eux paraît devoir donner les meilleurs résultats.

L'obstacle principal, de beaucoup le plus important, qui empêche non seulement le développement, mais encore la naissance de toute idée coopérative, réside dans le caractère même du peuple français et en particulier de nos populations rurales : c'est de lui que découlent un certain nombre d'obstacles secondaires.

Le caractère français se distingue en effet par un état d'esprit général qui le rend hostile à toute coopération ou association ; cet état d'esprit a pris naissance avec la Révolution française et consiste dans l'exaltation de l'individu au-dessus de toute collectivité. L'idéal de leur condition pour beaucoup de nos cultivateurs par exemple est d'avoir une situation qui leur permette d'être absolument leur maître, « de n'avoir besoin de personne ». Et ainsi, tandis que, chez les peuples du Nord, les hommes, bien disciplinés, se groupent facilement en associations de toutes espèces, travaillent volontiers à la réussite d'une œuvre commune, la coopération n'existe pour ainsi

dire qu'à un état embryonnaire dans notre pays.

Cet amour exagéré de soi-même, cet individualisme entraîne en effet tout naturellement un désir de se distinguer des autres, « de se faire remarquer » pour employer une expression populaire. Or, avec la coopération, de production, on doit forcément abandonner un peu de son orgueil et de son esprit d'indépendance ; on devient en quelque sorte une simple unité dans la masse : car un groupement quelconque ne vit et ne peut vivre que par une restriction des droits de chacun de ses membres ; c'est la réunion de ces fragments de droits qui lui donne sa possibilité d'existence.

Cette subordination de l'individu à la collectivité est singulièrement manifesté dans l'organisation et le fonctionnement des laiteries coopératives. Elles entraînent une dépendance complète du cultivateur envers la société. Le producteur de lait doit en effet se soumettre aux nombreuses exigences des statuts, « adapter en quelque sorte son exploitation aux besoins de l'établissement industriel » auquel il est affilié. Il doit nourrir ses vaches d'une certaine façon, élever certaines races et laisser de côté certaines autres qui pourraient cependant être pour lui d'un rendement plus avantageux. C'est ainsi qu'on lui interdit l'entretien de vaches hollandaises, qu'on va même jusqu'à lui fixer les heures de la traite. La laiterie se réserve également le droit d'inspecter ses

étales quand bon lui semble, sans qu'il soit nécessaire que l'inspecteur se fasse annoncer. Plus tard, lorsque cet établissement dont il a été lui-même le fondateur, aura atteint toute sa puissance, lorsqu'il aura englobé toute la production laitière de la région, il dépendra absolument de lui. Et Kautsky a pu dire dans son ouvrage: *La question agraire*, en parlant des laiteries coopératives: « Avec elles, le paysan cesse d'être maître chez lui, il devient presque une annexe de l'établissement industriel, un ouvrier partiel de la fabrique. »

C'est pourquoi le cultivateur français si jaloux de son indépendance et de sa liberté est jusqu'ici resté rebelle à toute idée d'association. Son mauvais vouloir a presque partout rendu impossible la création de laiteries coopératives. Bien plus, dans les régions où celles-ci paraissent avoir le mieux prospéré, dans le Poitou et dans la Thiérache, on s'est efforcé, dans la rédaction des statuts, de ménager la susceptibilité des adhérents: on n'est pas intervenu, comme dans les autres pays, dans l'alimentation des animaux, on a consenti à payer le lait d'après la quantité fournie et non d'après la quantité de matière grasse qu'il contient, mode de paiement pourtant plus juste et plus rationnel.

Cet individualisme est tellement prononcé chez nous qu'il a donné également naissance à un esprit de division « qui semble une infirmité constante de

notre race qui fait que partout où deux Français se trouvent assemblés il se formera deux partis (1). » Chacun se croyant et voulant être supérieure à son voisin enviera et jalouera celui qui aura aussi à se créer quelque notoriété; toute entreprise, si désintéressée qu'elle soit, sera critiquée et toute entente sera impossible.

Cet esprit de division se manifeste surtout au point de vue politique: il faut en parler, car c'est à cause de dissensions politiques que de nombreuses laiteries coopératives ont connu l'insuccès, particulièrement dans quelques-uns des départements qui forment le groupe de la Thiérache. Tant que la politique ne s'occupe que des questions de principe, elle peut être un adjuvant et un auxiliaire précieux de toute entente: c'est ainsi qu'en Belgique, le développement remarquable des laiteries coopératives et des sociétés coopératives de consommation est dû en grande partie à l'existence de deux partis très puissants: les libéraux et les catholiques. Mais dès qu'elle se concrétise en quelque sorte, dès qu'elle tend à devenir une question de personne, ou plutôt ce qu'on a si justement appelé « une politique de clocher », toute union devient alors irréalisable et nous pourrions citer de nombreux villages où la création d'une beurrerie coopérative a échoué parce que c'était M. X...

1. Gide. *La Coopération. Conférences de propagande*. Paris, 1909.

qui en avait eu l'initiative et qu'on voyait dans cette tentative le but sous-entendu de ramener à lui les populations qui l'avaient abandonné aux dernières élections.

Cet esprit d'individualisme a subsisté dans les campagnes avec une intensité particulière pour deux raisons principales. Nous avons déjà fait remarquer que l'individualisme était en quelque sorte la caractéristique des nations heureuses. Or, malgré la concurrence étrangère, grâce aux qualités naturelles du sol qu'il cultive, le paysan français a vécu jusqu'ici dans un état de prospérité et d'aisance relative: on en est facilement persuadé si on compare le nombre des prêts hypothécaires en France à ceux existant en Allemagne par exemple, et si l'on considère le peu de développement des caisses de crédit rural. Aussi nos cultivateurs ont toujours préféré exploiter leurs terres individuellement et écouler eux-mêmes leurs produits, d'autant plus que cette façon d'agir répondait pleinement à leur caractère.

D'autre part, tandis que les ouvriers d'usine travaillent côte à côte et sont ainsi plus enclins à l'union, le cultivateur, par la nature même de ses travaux, est presque toujours solitaire. « Qu'il laboure ou qu'il sème, il n'a personne à côté de lui et, lorsqu'il élève la voix dans les champs, c'est pour parler à ses chevaux, ses compagnons de peine (1). » Il n'é-

1. Peters. Avaux le Chteau. Publication de *l'Action populaire*, n° 45.

prouve guère, par la force de l'habitude, le besoin de se rapprocher de ses semblables. C'est ainsi que dans le département des Ardennes, il y a deux pays bien distincts : le pays d'industrie, la Vallée de la Meuse, où existent de nombreux syndicats et des coopératives florissantes ; le pays de culture où on ne rencontre aucun groupement. En un mot, non seulement par leur caractère, mais encore par leur mode d'existence, les populations rurales sont poussées vers l'indépendance, et paraissent devoir être rebelles à toute solidarité et à toute idée d'association.

En résumé, l'obstacle principal au développement de la coopération engénéral et de la coopération laitière en particulier, réside chez nous dans un état d'esprit national. C'est cet individualisme qui a contribué à entretenir la routine dans nos modes de culture et dans les différentes industries agricoles françaises. Il est cependant possible, croyons-nous, en ce qui concerne l'industrie beurrière, de le vaincre et de le faire disparaître. Il faut pour cela forcer nos cultivateurs « à se plier aux nouvelles idées et à accueillir les projets modernes » en leur mettant sous les yeux « les preuves palpables des avantages qu'on leur vante », en leur démontrant d'une façon claire et précise les nombreux bénéfices que leur réservent l'emploi d'un outillage perfectionné et la pratique de la coopération, enfin en stimulant leurs efforts et en venant au besoin à leur aide.

L'État se trouve être la personnalité désignée pour remplir cette tâche. Cependant, des hommes dévoués et remplis d'initiative, des sociétés privées peuvent là aussi rendre les plus signalés services. Nous connaissons déjà le rôle joué par M. le baron Peers en Belgique, par MM. Rouvier et Dornic dans la Charente et le Poitou. Nous avons également mentionné les résultats merveilleux obtenus par les associations professionnelles en Belgique, en Hollande et en Danemark. Les syndicats agricoles peuvent avoir en France la même influence heureuse : jusqu'ici ils ont contribué dans une large mesure à améliorer les systèmes de culture : ils ont procuré aux cultivateurs, à un prix tout à fait économique, les divers objets et denrées dont ils peuvent avoir besoin. Ils doivent maintenant se servir de tous les moyens de propagande dont ils disposent pour répandre dans leur rayon d'action cette organisation coopérative, si féconde et si avantageuse. Il y a là pour les syndicats une sorte d'apostolat qui promet d'être des plus utiles au point de vue agricole comme au point de vue social. Beaucoup du reste l'ont déjà compris : ils ont commencé à vulgariser auprès de leurs membres les idées de coopération. Nous avons vu en effet l'œuvre du syndicat de la Champagne et c'est par eux qu'ont été fondées les laiteries coopératives existant en Normandie et en Bretagne.

Malheureusement, ces efforts particuliers et isolés

seront souvent stériles : ces sociétés n'ont pas auprès des cultivateurs l'autorité nécessaire : elles manquent des fonds indispensables pour mener à bonne fin une campagne qui quelquefois sera longue et difficile. Il n'en est pas de même de l'État dont l'intervention, si elle sait être mesurée, peut être très efficace : elle peut en effet se manifester par des moyens multiples, soit en distribuant des subventions, soit en accordant des immunités fiscales, ou un régime légal favorable, soit enfin en organisant un service d'enseignement.

Ces divers moyens ont été employés dans les différents États pour l'extension de la production laitière et de la fabrication industrielle du beurre sous la forme coopérative. Nous étudierons les résultats obtenus à l'aide de chacun d'eux, puis nous nous efforcerons de déterminer celui qu'il paraît préférable d'appliquer.

Le système de subventions directes aux établissements a été employé dans certains pays, principalement en Autriche-Hongrie. Depuis 1904, le Trésor autrichien met à la disposition des sociétés coopératives de production agricole une somme de 12 millions et, d'après M. de Rocquigny, quelques laiteries coopératives en ont déjà profité. Antérieurement l'État affectait également des fonds importants à l'industrie laitière, et en 1903 il s'était fondé 7 laiteries coopératives en Carinthie grâce à des subventions

de premier établissement de 400 à 1.200 couronnes. Il en a été de même en Russie où les fonds nécessaires à l'installation des laiteries étaient avancés à crédit soit par le Ministère des biens de l'État et de l'Agriculture, soit par les conseils des gouvernements locaux. Néanmoins ce mode d'encouragement n'a pas été employé d'une façon générale : il permet une intervention trop prononcée et souvent un peu arbitraire des pouvoirs publics : il ne donne pas toujours les résultats espérés : en France, l'expérience tentée en 1848 en ce qui concerne les coopératives de production ouvrière a si peu réussi que l'idée de la renouveler paraîtrait assez mauvaise.

Un gouvernement a du reste d'autres modes plus efficaces d'intervenir avec son argent. C'est ainsi qu'au Canada le Ministère de l'Agriculture installe lui-même des beurreries et fait l'éducation coopérative des cultivateurs en leur donnant au bout d'un certain temps la gestion et la direction de l'entreprise. Il a exercé ainsi une influence des plus salutaires. Mais cette façon d'agir ne paraît guère possible dans la plupart des États européens : on ne pourrait y supporter une ingérence aussi prononcée des pouvoirs publics.

C'est pourquoi, lorsque le gouvernement a voulu encourager l'entretien des vaches laitières et développer l'organisation des laiteries coopératives par l'allocation de sommes d'argent, il l'a fait presque

partout d'une façon indirecte, par l'intermédiaire de sociétés privées particulières. Se servant en France des comices agricoles et des institutions analogues dans les autres pays, il a multiplié les concours et les expositions dans lesquelles il distribue des primes et de fortes récompenses aux meilleurs animaux, aux produits d'une qualité supérieure et aux établissements les mieux installés. Ainsi, tandis qu'avec le système des subventions directes, les fonds alloués sont forcément répartis un peu aveuglément, on ne récompense plus par ce moyen que les plus méritants. De plus, tout en excitant l'émulation de tous, on laisse à l'initiative privée sa liberté d'action complète.

Mais les primes distribuées dans les concours de chaque pays ont pour but d'encourager l'industrie laitière en général et non pas seulement l'industrie laitière coopérative. Ce n'est qu'accidentellement qu'ils tendent à démontrer les avantages de l'association et à la propager. Heureusement, un État peut d'une façon plus directe aider le développement des laiteries coopératives. Il peut à cet effet se servir d'un organisme dont l'origine est relativement récente, des caisses de crédit rural. Il dotera ces sociétés d'importantes subventions grâce auxquelles elles prêteront à un faible intérêt aux cultivateurs les sommes nécessaires à l'installation du premier établissement.

Ce système employé depuis longtemps en Belgique, en Hollande, en Allemagne et même en Italie, a donné les résultats les plus satisfaisants. Jusqu'ici, il ne pouvait être appliqué en France. Les caisses de crédit local existantes ne pouvaient faire des prêts que pour une période de cinq ans, période vraiment trop courte lorsqu'il s'agissait d'emprunts considérables. Quant aux caisses régionales, elles ne devaient qu'escompter les effets souscrits par les membres des sociétés locales et constituer les fonds de roulement de ces mêmes sociétés. Cependant une grande partie des redevances annuelles payées par la Banque de France à l'État en vertu de la loi du 16 novembre 1897 et mises en 1899 à la disposition des caisses de crédit agricole, restait inutilisée. Dans l'élaboration de cette loi, on n'avait pas songé à faire profiter les sociétés coopératives de vente et de transformation des produits agricoles de ces subventions. Le projet de M. Ruau, voté le 19 décembre 1906, est venu réparer cet oubli. Il a permis aux caisses régionales d'allouer aux coopératives agricoles une partie de ces sommes sous forme de prêts faits pour une période de vingt-cinq ans et moyennant un intérêt de 2 0/0. Nul doute que les laiteries coopératives n'hésiteront pas à profiter de ces ressources nouvelles qui leur sont offertes et que cette loi ne soit

1. En 1905, une somme de 71 millions n'avait encore reçu aucune affectation.

le point de départ d'un important mouvement coopératif dans l'industrie beurrière. Ce système paraît du reste devoir donner à tous une entière satisfaction, il offre en effet toutes les garanties d'impartialité dans la répartition des subventions.

L'État peut encourager le développement des laiteries coopératives, non seulement en leur faisant des avances d'ordre pécuniaire, mais encore en édictant en leur faveur certaines dispositions législatives. Il laisse ainsi l'initiative privée s'exercer librement et il n'intervient que lorsque le besoin s'en fait sentir ou simplement pour lui faciliter sa tâche. Cependant, ces avantages légaux ne doivent pas être accordés d'une façon exagérée : ils constituent de véritables privilèges, et un privilège est presque toujours injuste en soi et souvent dangereux.

Dans la plupart des pays, le gouvernement accorde ainsi aux laiteries coopératives certaines immunités fiscales. En Prusse et en Saxe, elles ne sont soumises à l'impôt sur le revenu que si elles étendent leur commerce à des non associés ; elles sont également exemptes moyennant la même condition de la contribution industrielle. En Italie, elles sont exemptes des droits de timbre et d'enregistrement pour les actes relatifs à leur constitution : de plus, depuis 1894, elles sont exonérées de l'impôt pendant une période de cinq ans, si leur capital est inférieur à 30.000 fr. : lorsque les actions ne dépassent pas 500 francs et

le capital 50.000 francs, elles ne paient pas l'impôt de mutation. Ces exemptions d'impôt existent aussi en Danemark et en Autriche. En Belgique cependant, elles sont soumises à la patente, mais, dans ce pays, elle est fort peu : élevée 2 fr. 40 3 francs et 3 fr. 80 et même dans les petites localités il n'est rien perçu. On ne rencontre en France aucune immunité de ce genre : elles ne jouissent d'aucune exemption des droits de timbre et d'enregistrement, et, si elles prennent la forme commerciale, elles doivent payer la patente.

Certains États interviennent même plus directement encore en aidant les associations à se créer des débouchés et à écouler leurs produits. Cet appui peut être des plus utiles en ce qui concerne l'organisation des moyens de transport : c'est ainsi que l'administration royale de Prusse a mis à la disposition des « Verbänder » des wagons spéciaux pour le transport des beurres à Berlin. En Danemark, des subventions ont été accordées pour la création de chambres et de wagons frigorifiques. Il en a été de même au Canada, aux États-Unis et en Australie. Enfin, dans un ordre d'idées différent, un gouvernement peut encore, comme en Hollande, instituer un service d'inspections des laiteries dépendant du ministre de l'Agriculture et donner aux produits ainsi vérifiés une marque d'État qui garantira à l'étranger leur bonne fabrication, leur pureté et leur bonne qualité. Jusqu'ici nous

n'avons à noter en France rien de semblable : cependant dans ces dernières années, le réseau de l'État a mis à la disposition de l'association centrale des Charentes et du Poitou quinze wagons afin de les aménager pour le transport des beurres.

Ces divers modes d'intervention ne peuvent être complètement efficaces que si un régime légal précis empêche certaines organisations similaires, mais non exclusivement coopératives, de jouir des avantages qui en découlent. C'est pourquoi « un des premiers devoirs de l'État est de fixer par des lois les frontières du monde coopératif. » Beaucoup d'États ont compris depuis une vingtaine d'années cette nécessité. En Allemagne, les sociétés coopératives sont régies par la loi du 1^{er} mai 1889 modifiée par la loi du 12 août 1896. En Autriche, elles le sont par la loi du 9 avril 1876 modifiée par celle du 12 août 1903. Il en est de même en Hollande depuis 1866, en Hongrie depuis 1898, dans le grand-duché de Luxembourg depuis le 27 mars 1900. En France au contraire, les laiteries coopératives n'ont aucun régime bien défini : elles sont soumises au droit commun des sociétés. On ne peut que le regretter car il y a là un profond obstacle au développement de la coopération. Il faut espérer que bientôt le Parlement français comblera cette lacune et viendra donner à ces associations, véritable source de richesse pour nos populations rurales, une organisation légale précise.

De plus, tous ces avantages accordés aux laiteries coopératives ne sont pas, semble-t-il, de véritables remèdes : ils ne peuvent donner des résultats que si l'organisation coopérative est déjà suffisamment développée. Qu'importent les subventions, si elles doivent rester en grande partie, inutilisées. A quoi cela peut-il servir d'accorder des faveurs législatives, si le nombre des établissements qui doit en profiter est des plus restreints. L'inutilité de ces encouragements apparaît en France d'une façon évidente. Jusqu'en ces dernières années, nos populations rurales sont demeurées, comme nous l'avons vu, profondément individualistes : il faut donc avant tout s'attaquer à la racine même du mal, et leur faire en quelque sorte une éducation nouvelle par un service d'enseignement bien organisé.

C'est là le seul moyen de faire abandonner dans les campagnes les vieilles habitudes routinières. L'expérience a été concluante dans les États agricoles qui se sont efforcés de répandre chez eux l'enseignement de l'industrie laitière et nous devons sans tarder les imiter.

En Allemagne, douze établissements scientifiques sont spécialement destinés à l'industrie laitière. De plus, on a annexé à quelques universités un institut agronomique où cet enseignement joue également un rôle important. L'Autriche-Hongrie possède cinq grandes écoles d'industrie laitière et il y en a six en

Angleterre. C'est en Belgique, à Gembloux, que se trouve une station importante d'industrie laitière dirigée par le professeur Henseval. En Hollande, le laboratoire bactériologique de Hoor sert aux recherches scientifiques concernant la production laitière : une école spéciale a été installée à Bolsward, grâce aux subventions du gouvernement. C'est de la chaire d'industrie laitière à l'Institut supérieur d'agriculture du Danemark, et du laboratoire d'analyse de l'École vétérinaire et agricole de Copenhague que sont sortis les savants travaux de Fjord et de Jensen. Enfin, l'Italie possède l'école royale de zootechnie et d'industrie laitière de Reggio d'Émule, la station royale et expérimentale d'industrie laitière de Lodi, et l'école royale d'agriculture de Brescia. Ces établissements constituent pour ainsi dire dans ces pays l'enseignement supérieur laitier : il est représenté en France par une école nationale et une station expérimentale et par les cours créés dans les dix-sept écoles d'agriculture, en particulier à Grignon, à Rennes et à Montpellier.

Toutes ces écoles n'interviennent pas directement pour faire l'éducation des populations rurales. Leur enseignement est essentiellement théorique et elles ont uniquement pour objet de former des professeurs instruits et dévoués, dont les conseils pénétreront par des conférences ou par la presse jusque dans les plus humbles villages et contribueront grande-

ment à perfectionner et à développer partout l'industrie laitière et la coopération. C'est ainsi que « dans la Bohême et le Tyrol, il y a 14 professeurs dont la mission est de propager par des leçons théoriques et pratiques données d'un lieu à l'autre les bons principes et les systèmes modernes de préparation du lait. » Les 11 provinces des Pays-Bas ont chacune un professeur d'industrie laitière nommé par la société provinciale d'agriculture, instruisant les producteurs de lait par des cours et des conférences publiques et gratuites, par des visites aux vacheries et aux laiteries (1). C'est même rôle que doivent remplir chez nous les professeurs départementaux d'agriculture.

Ces professeurs seront en même temps chargés de cours dans les nombreuses écoles qui, dans chaque pays, constituent pour ainsi dire l'enseignement primaire de l'industrie laitière. Elles sont au nombre de 32 en Allemagne, il en existe sur tous les points du territoire en Danemark, en Belgique, en Suède et en Italie, et la France est une des nations où elles sont le moins répandues. Quelques-unes seulement s'occupent spécialement de l'industrie du beurre : nous citerons seulement celle de Surgères dans la

1. Congrès international d'agriculture, Rome, 1903. Rapport de M. Lattori, professeur à l'école royale d'agriculture de Brescia, sur « l'enseignement laitier dans les principaux pays. »

Charente-Inférieure et celle de Coëtlogon dans l'Ille-et-Vilaine : les autres ont été établies dans le Doubs, le Jura, la Savoie et leur programme se limite d'une façon exclusive à l'industrie fromagère. On ne peut que souhaiter leur développement rapide : elles forment en particulier des ouvriers beurriers instruits et expérimentés qui contribuent grandement à l'installation et au succès des laiteries coopératives.

Cependant, toutes ces écoles sont fixes, elles ne peuvent exercer leur influence que dans un rayon déterminé du territoire. Il n'en est pas de même d'une institution qui dans certains pays a été cause des progrès de la coopération dans l'industrie beurrière. ce sont les écoles de laiterie volantes ou ambulantes. Elles se sont surtout développées dans un pays voisin de France, en Belgique, et les résultats obtenus ont été véritablement merveilleux.

En 1890, le ministre de l'Agriculture voulut mettre l'industrie laitière belge au niveau des progrès qui commençaient à se manifester dans les pays voisins. Partant de ce principe que ce sont généralement les femmes qui sont chargées dans les fermes des soins de la laiterie, il envoya quelques jeunes filles à l'école française de Coëtlogon afin d'y apprendre les nouvelles méthodes de traitement du lait et de les rapporter en Belgique. A leur retour, elles furent chargées de répandre ce qu'on leur avait enseigné, dans des écoles temporaires spécialement créées à cet effet.

Afin de tirer de cet enseignement le meilleur parti possible ces écoles devinrent bientôt ambulantes, se déplaçant tous les trois mois de commune en commune et allant pour ainsi dire trouver à domicile tous ceux qui désiraient se mettre au courant des découvertes scientifiques modernes concernant la fabrication du beurre. On a créé successivement des centaines de cours temporaires : ils eurent tous le succès qu'on pouvait espérer et cette organisation nouvelle eut une action décisive sur l'industrie laitière belge. Tout d'abord elle détermina les agriculteurs à se munir d'écrémeuses centrifuges, et, tandis qu'en 1890, celles-ci étaient encore presque inconnues dans ce pays, elles avaient déjà atteint en 1898 le chiffre éloquent de 6.000. Puis, comme un peuple agricole instruit ne peut méconnaître pendant longtemps les avantages de la fabrication en commun, les écrémeuses centrifuges furent bientôt remplacées par les laiteries coopératives : de nombreux établissements de ce genre furent créés et aujourd'hui ils sont au nombre de 3.000.

Frappés par ces résultats remarquables, l'Italie, l'Allemagne, la Hollande, le Canada copièrent cette institution et partout, les services qu'elle a rendus ont été aussi probants. Dès lors pourquoi n'en serait-il de même dans notre pays, un de ceux où, comme nous l'avons déjà répété si souvent, la coopération dans l'industrie laitière se développe le plus lentement.

En un mot, on ne doit pas désespérer de voir les laiteries coopératives prendre en France une importance analogue à celle qu'elles ont acquise dans les autres pays. Certes, comme nous avons pu le constater, elles ne se développeront pas d'elles-mêmes : auparavant et avant tout, une éducation presque complète de nos populations rurales est encore à faire. Pour y arriver, il suffit de suivre l'exemple des autres nations européennes ; organiser l'enseignement de l'industrie laitière et surtout créer, dans toutes les régions productrices du lait, des écoles ambulantes ou volantes.

Cette éducation faite, la tâche du gouvernement français sera presque terminée. Il devra se contenter de donner à ces organisations un régime juridique précis : il pourra de plus faciliter leur constitution à l'aide des nombreux moyens que nous avons vus employer dans les différents États. En cette matière, il devra toujours imiter le gouvernement danois ; il lui suffira d'« être le collaborateur actif et dévoué de l'initiative privée » mais jamais il ne devra être ce qu'on a appelé « l'État providence ».

Les populations de nos campagnes une fois persuadées de la nécessité de s'unir et de s'associer, les causes spéciales qui empêchent la création des laiteries coopératives disparaîtront également. Nous ne croyons pas utile d'y insister en ce moment ;

nous les développerons à mesure qu'elles se présenteront, dans la seconde partie de cette thèse, où nous allons examiner en détail le fonctionnement et l'organisation des laiteries coopératives existantes.

DEUXIÈME PARTIE

LES LAITERIES COOPÉRATIVES

LEUR ORGANISATION ET LEUR FONCTIONNEMENT

L'industrie du beurre dans une laiterie coopérative comprend trois phases principales : 1° la production de la matière première, du lait chez le cultivateur ; 2° la fabrication du beurre à l'usine ; 3° l'écoulement du produit sur le marché, et l'utilisation des résidus du lait restant après la fabrication.

La seconde partie de cette thèse se divisera donc naturellement en trois chapitres. Dans un quatrième, sorte d'appendice, nous étudierons les institutions qui découlent de l'établissement d'une laiterie coopérative dans un village ou dans une contrée : assurances mutuelles contre la mortalité du bétail, contre les accidents du personnel, coopératives pour la vente des œufs, ateliers coopératifs de salaison de la viande de porc.

CHAPITRE PREMIER

La production du lait à la ferme et les laiteries coopératives.

Le succès d'une laiterie coopérative dépend en grande partie de la qualité du lait qu'elle manipule. Si avec un lait excellent on peut fabriquer du mauvais beurre, il est absolument impossible d'obtenir un beurre parfait avec un lait de mauvaise qualité. L'emploi des moyens perfectionnés de fabrication, l'application attentive des lois de l'hygiène et de la propreté peuvent jusqu'à un certain point compenser les qualités naturelles de la race productrice ou du sol. Jamais, on n'arrivera à remplacer complètement la supériorité donnée à un produit par les conditions privilégiées du pays où il est fabriqué. C'est ainsi que, malgré tous leurs efforts, les pays étrangers, concurrents de la France, n'ont pu, jusqu'ici, donner à leurs beurres « ce goût aromatique », cette saveur « qui est la caractéristique de tous les beurres français ».

De plus, il importe beaucoup pour une laiterie

coopérative que le lait fourni par les associés soit non seulement d'une qualité supérieure, mais encore d'un rendement en crème relativement considérable. C'est en effet la condition essentielle d'une fabrication économique. Un lait pauvre demande la même dépense de main-d'œuvre qu'un lait riche en matière grasse. Cependant, il fournit une masse de beurre moins importante et par conséquent un produit net moins élevé.

C'est pourquoi, depuis leur création, les laiteries coopératives se sont constamment efforcées d'améliorer les conditions dans lesquelles le lait est produit dans les exploitations.

Tout d'abord, elles ont cherché à n'avoir comme productrices du lait qu'elles travaillaient que des bêtes à la fois bonnes laitières et excellentes beurrières.

Avant leur apparition, les gouvernements, dans presque tous les États européens, avaient déjà fait dans ce but de nombreux efforts. On avait fondé des sociétés, on avait créé des concours dans lesquels des primes considérables étaient distribuées : enfin, on avait, autant qu'il était possible, favorisé les cultivateurs se consacrant à l'élevage. En Allemagne, par exemple, des subventions spéciales avaient été allouées aux éleveurs dans l'embarras, et, pour encourager l'importation de races étrangères, des prêts étaient consentis à un taux minime aux associations

agricoles qui désiraient se procurer de bonnes races pures. En France, l'encouragement était venu à la fois du gouvernement central et des différentes subdivisions administratives par l'intermédiaire des comices agricoles. Mais, les résultats obtenus n'avaient pas souvent répondu aux espérances entrevues : on n'avait presque pas réussi à secouer l'apathie de nos populations rurales. Si quelque progrès avait été réalisé, c'était en ce qui concerne la production de la viande et l'augmentation de la quantité de lait : on n'avait nullement visé à lui donner une plus grande qualité.

Il appartenait aux laiteries coopératives de compléter ces tentatives et de parfaire cette sélection des races. Leur caractère même devait faciliter leur tâche. Tant que le beurre se fabriquait à la ferme, il était difficile de faire quitter aux cultivateurs, leurs habitudes routinières. S'ils vendaient leur lait à des laiteries industrielles, c'était d'après un prix fixé à l'avance et peu leur importait que leur lait fût d'une qualité véritablement supérieure. Avec l'organisation coopérative ils devaient comprendre plus facilement l'utilité des améliorations qu'on leur conseillait de faire, car les bénéfices de plus-value qui en résulteraient devaient en fin de compte leur revenir.

De tous les pays d'Europe, la France est un de ceux où ce principe de la sélection des races bovines est le plus facile à appliquer. « Favorisée par son cli-

mat doux et tempéré, par la richesse de son sol et la diversité de ses cultures fourragères, elle possède des races bovines remarquables par l'abondance et la richesse de leur sécrétion lactée (1). » Ces races se sont surtout développées, par suite des conditions particulièrement favorables dans les régions septentrionales et sur le littoral : néanmoins, le centre possède également des races bovines renommées pour leur production de lait.

Qu'il nous suffise de citer les races flamandes, à robe rouge, donnant régulièrement 3.000 litres de lait pendant une période de lactation de huit mois ; la race normande dont les qualités sont universellement connues, la petite race bretonne et la race parthenaise.

Parmi celles-ci, celles qui alimentent d'une façon presque exclusive les beurreries coopératives françaises sont, dans l'ouest, la race parthenaise, dans le nord, la race flamande et sa sous-variété, la race maroillaise. Cependant, on compte, dans les départements des Ardennes et de la Meuse, de nombreuses vaches hollandaises importées depuis quelques années.

Ce sont surtout les races parthenaise et flamande qui paraissent répondre le plus complètement aux desiderata d'une laiterie coopérative. Leur lait est

1, *Enquête sur l'industrie laitière*, 1903. Avant-propos, p. XLII.

très riche en matière grasse : si la vache parthenaise est moins bonne laitière que la vache flamande, si elle ne produit annuellement que 1600 à 1700 litres de lait alors que l'autre en donne plus de 3.000 litres, elle possède en revanche une aptitude beurrière plus grande. Il faut en effet, avec l'écrémeuse centrifuge, 28 à 30 litres de lait provenant d'une vache flamande pour obtenir un kilogramme de beurre, tandis qu'avec le lait d'une vache parthenaise, 18 à 22 litres suffisent (1).

Ainsi, il était inutile d'importer des races étrangères et les deux groupes français de laiteries coopératives devaient simplement s'attacher à conserver et à perfectionner ces deux races bovines déjà acclimatées et douées de qualités naturelles tout à fait exceptionnelles.

C'est du reste ce que les établissements de la Charente et du Poitou se sont efforcés de faire. Pendant quelque temps, cependant, leur influence fut en quelque sorte négative : la seule initiative prise par eux fut d'interdire aux cultivateurs associés l'entretien de vaches autres que celles de race parthenaise. On essaya même d'acclimater certaines races étrangères, mais ces tentatives ont complètement échoué.

1. La moyenne donnée par M. Dornie pour l'année 1905, est en effet : pour le département des Deux-Sèvres de 20 l. 47 ; pour la Charente-Inférieure, 22 l. 60 ; et pour la Charente, 21 l. 70. La moyenne générale serait donc 21 l. 3, mais, ajoute-t-il, dans certaines laiteries, on fabrique un kilogramme de beurre avec 18 l. 85 de lait.

Ce n'est que tout récemment que leur action se fit plus précise et que les laiteries s'occupèrent activement d'améliorer les aptitudes laitière et beurrière des vaches de leurs adhérents. Le mouvement commença en Vendée, grâce aux conseils du président du Syndicat des agriculteurs de ce département, M. de Gouttepagnon. En 1905, la laiterie coopérative de Saint-Michel-en-l'Herm organisait un premier « concours pour l'amélioration de la vache laitière, en vue d'une plus grande production laitière et beurrière ». Une somme de 2.000 francs est affectée à ce concours pour primer « les vaches appartenant aux sociétaires et dont le lait, deux mois après le vêlage, aura une richesse en beurre au moins égale à la richesse moyenne des laits travaillés à la laiterie l'année précédente (1). »

Ils doivent de plus servir à la création de Stud-book. « Des livres généalogiques sont mis à la disposition des sociétaires pour que ces derniers, organisés en syndicats d'élevage communaux, puissent y inscrire les vaches primées ainsi que les meilleurs produits qui en sortiront. De tels livres permettront la constitution de famille d'animaux maraichins-vendéens, possédant, grâce à leur origine, non seulement une bonne conformation, mais aussi des aptitudes laitière et beurrière supérieures à la moyenne des

1. Art. 3 des statuts.

aptitudes de la population bovine actuelle (1). »

Depuis cette époque, des concours analogues ont eu lieu chaque année. Ils ont eu tous le succès qu'ils méritaient et aujourd'hui, il n'est pas de plus noble orgueil pour les cultivateurs de la région que de posséder des vaches portant sur leurs cornes une marque au fer rouge, preuve irréfutable de leurs excellentes qualités naturelles.

Maintenant, ils s'occupent non seulement des animaux femelles, mais encore des reproducteurs mâles. Ceux-ci agissent en effet non moins que la femelle pour transmettre l'aptitude beurrière, et jusqu'ici les cultivateurs charentais et poitevins avaient le tort de n'attacher aucune importance à leur origine.

On peut espérer que les nombreuses laiteries coopératives de l'Ouest imiteront bientôt ces essais dont les résultats ont été des plus intéressants. Aidées et encouragées par « l'Association centrale », elles établiront ainsi un service régulier de contrôle dont elles publieront les observations, elles créeront des sociétés de Stud-bock, donnant toute garantie de vivacité et de loyauté. De cette façon, l'amélioration de cette race précieuse que possède l'Ouest de la France se poursuivra au plus grand profit de tous.

Dans la Thiérache, au contraire, les établissements coopératifs se désintéressent encore complètement

1. Art. 9 des statuts.

de la race des vaches entretenues dans les étables de leurs membres. Ils sont, comme nous l'avons constaté plus haut, à la fois peu nombreux et isolés les uns des autres : aussi doivent-ils agir séparément et la sphère d'action de chacun d'eux se trouve forcément limitée à son rayon d'approvisionnement.

C'est à ce défaut d'entente entre les laiteries et à leur indifférence qu'il faut rattacher en particulier la propagation rapide de la race bovine hollandaise dans ces départements du nord et de l'est. Les vaches de ce pays sont peut-être les meilleures laitières qui existent : elles peuvent donner environ 4.000 litres de lait pour une période de lactation de huit mois et elles sont une source de profit considérable dans les fermes qui vendent directement leur lait à la ville voisine. Mais le lait qu'elles produisent est peu riche en matière grasse et elles doivent être absolument délaissées lorsque la production du lait a pour objet principal la fabrication du beurre.

Cette extension de la race hollandaise, principalement dans les départements des Ardennes, de la Meuse et de la Marne, est due surtout aux comices agricoles existant dans chaque arrondissement. Par période, ils vont chercher en Hollande, un certain nombre d'animaux reproducteurs qu'ils mettent aussitôt en vente. Achetés par les cultivateurs, ils servent alors dans chaque village à la reproduction : sans aucun souci d'origine, on accouple la vache destinée

à la reproduction avec ces taureaux d'un type différent ; et on obtient ainsi une race bâtarde laissant à désirer au point de vue de la conformation et du rendement en lait.

Bien plus, ces sociétés d'agriculture ne se sont pas toujours modérées à l'importation d'une seule race. Suivant la mode, suivant les caprices de leurs membres et des époques, elles se sont efforcées d'introduire les races les plus diverses : c'est ainsi que dans le département de la Meuse, ils ont fait choix successivement des races schwitz, durham, franc-comtoise hollandaise et même normande.

L'utilité de la création de syndicats d'élevage par les laiteries coopératives de cette région est donc incontestable : bien plus que ces différentes sociétés agricoles, ces associations auraient un but déterminé ; elles connaîtraient parfaitement les résultats qu'elles désireraient obtenir et leurs efforts ne seraient pas menacés de rester vains et stériles.

Nul doute que la race qu'elles chercheraient à améliorer serait une race déjà acclimatée au pays, par exemple la race maroillaise qui tire son nom d'un petit village situé près de Landrecies (Nord) et renommée par ses capacités laitière et beurrière. Elle a de grandes affinités avec la race flamande dont elle est une sous-variété et pour lui conserver les qualités qu'elle possède, la vache maroillaise doit être croisée de temps en temps avec des taureaux flamands. Ainsi

il appartiendrait surtout aux syndicats de laiteries de cette région de propager et de perfectionner cette race en mettant à la disposition des cultivateurs fournisseurs de lait des animaux reproducteurs d'origine flamande.

Ces observations montrent le rôle bienfaissant que peut jouer une laiterie coopérative dans une contrée : tout en cherchant à satisfaire ses intérêts propres, elle améliore la production laitière du pays tout entier.

Néanmoins, il ne suffit pas d'avoir seulement une race douée d'importantes qualités naturelles, il faut de plus entretenir ces qualités par une alimentation rationnelle et une application rigoureuse des lois de l'hygiène.

Des expériences nombreuses dont les plus récentes sont dues en France à M. Dornie ont démontré que, si l'aptitude d'une vache à produire un lait pauvre ou un lait riche était avant tout une propriété individuelle, celle-ci peut être néanmoins heureusement modifiée par une nourriture de bonne qualité donnée en quantité suffisante. De plus, le mode d'alimentation contribue encore à donner au lait un goût et une saveur particulières que la transformation en beurre ne fera pas disparaître et qui, suivant les cas, augmentera ou diminuera sa valeur marchande. C'est pourquoi, les laiteries coopératives doivent en second lieu agir en sorte que les cultivateurs, producteurs de

lait, alimentent leurs vaches laitières d'une façon qui réponde entièrement à leur objet : la fabrication du beurre.

Dans la plupart des pays, elles ont déjà compris cette nécessité. En Belgique, en Allemagne, en Danemark surtout, leurs statuts contiennent des dispositions interdisant ou préconisant l'usage de certains aliments : on y rencontre des sociétés de contrôle qui établissent les formules d'alimentation les plus avantageuses. Les laiteries en imposent l'emploi à leurs adhérents et ainsi elles ont déjà rendu de grands services en ce qui concerne l'économie de nourriture et l'augmentation de rendement : presque toujours, on a obtenu une plus-value dans la production du beurre avec relativement moins de nourriture (1).

En France, cette interdiction de nourrir les animaux avec certains aliments n'existe pour ainsi dire pas encore. Il n'y a à ce sujet aucune réglementation

1. C'est ainsi que pendant une période de fonctionnement de quatre ans, trois sociétés de contrôle ont employé les quantités de nourriture ci-après pour la production d'une livre de beurre.

	Sociétés		
	N° 1	N° 2	N° 3
1897	20,52	16,53	19,37
1898	18,22	16,80	16,23
1899	17,83	14,34	13,45
1900	14,23	15,20	12,16

dans les laiteries coopératives de l'Ouest. Tout au plus, dans quelques établissements du Nord, des Ardennes et de la Meuse, recommande-t-on aux sociétaires d'alimenter le moins possible leurs vaches avec du navet ou du chou ; leur emploi fréquent exerce en effet une action nocive sur la qualité du beurre.

En résumé, la liberté la plus complète est laissée chez nous aux cultivateurs en ce qui concerne le mode de nourriture de leurs vaches. La raison d'être de cette situation réside tout d'abord dans le développement restreint des laiteries coopératives, et surtout dans l'état d'esprit individualiste de nos populations rurales. Elles ne sont pas encore suffisamment persuadées des bienfaits de la coopération ; elles ne savent pas encore se plier à toutes ses exigences. C'est ainsi que dans les contrées où de semblables interdictions existent, on se fait le plus souvent un plaisir de ne pas les observer.

On ne peut que regretter ce défaut de réglementation : celle-ci cependant ne doit pas être poussée trop loin. Les inconvénients signalés peuvent disparaître par le mélange de ces aliments nocifs avec d'autres qui viennent combattre leur influence mauvaise. Aussi, les laiteries coopératives doivent surtout rechercher et enseigner à leurs associés les formules d'alimentation les plus convenables et les plus économiques, qui permettront suivant les époques et les

circonstances de nourrir le bétail à bon compte en lui faisant produire le plus possible.

En agissant ainsi, ces établissements ne devraient plus, semble-t-il, traiter qu'un lait riche, présentant toutes les qualités indispensables pour fournir un beurre parfait et irréprochable. Malheureusement, le lait est de tous les liquides un de ceux qui s'altèrent le plus facilement : mal soigné, il perd aussitôt ses qualités originales.

C'est pourquoi les associations laitières doivent s'efforcer d'obtenir, en troisième lieu, de leurs sociétaires, un respect plus grand de l'hygiène et de la propreté dans le mode d'entretien et le logement de leurs animaux. De ce côté, les progrès à réaliser sont encore nombreux, les perfectionnements à apporter ne se comptent pas ; tout en un mot reste encore à faire.

Depuis longtemps, les locaux affectés au bétail ont été construits presque partout dans l'ignorance presque absolue des principes élémentaires de l'hygiène. Le problème que l'on se proposait de résoudre était simplement celui-ci : mettre le plus grand nombre d'animaux dans le plus petit espace possible. On les entretenait dans des conditions absolument défavorables au développement et à la conservation de leurs aptitudes héréditaires ; ils manquaient à la fois d'air, d'espace et de lumière.

Bien plus, dans certaines contrées, les vaches lai-

tières sont des animaux pour lesquels les soins de propreté sont pour ainsi dire inconnus. Il en est ainsi particulièrement pour l'opération importante de la traite : elle influe non seulement sur la quantité mais encore sur la qualité du lait : la proportion des éléments utiles dans le lait s'accroît avec le nombre des traites, opérées à intervalles réguliers ; de même on a pu observer que les premières parties de la traite sont moins riches en matière grasse que les dernières. C'est à ce moment que le lait se trouve en contact avec toutes les impuretés renfermées dans les étables souvent malsaines. Il importe donc que les personnes qui la pratiquent, les vases qui doivent recevoir le lait liquide soient d'une propreté irréprochable.

C'est principalement en Danemark, ce pays où le système coopératif a pris une très grande extension, que l'on a obtenu sur ces différents points les réformes les plus utiles. On a fondé des sociétés de contrôle. Nous avons déjà vu le rôle important qu'elles jouent au point de vue de l'amélioration des vaches laitières, de la reproduction et de l'alimentation. Elles sont de plus chargées d'exercer une surveillance active chez tous les cultivateurs associés, afin de les empêcher de nuire, volontairement ou non, à la qualité du lait qu'ils produisent : des inspecteurs nommés par elles peuvent, sans se faire annoncer, entrer dans toutes les écuries, s'assurer de la propreté

du local, et des récipients, se renseigner sur l'état de santé des animaux, en un mot vérifier si toutes les prescriptions exigées par les statuts sont observées. Des sanctions existent en cas de non application ; mais d'une façon générale, les cultivateurs se soumettent facilement, car ils ont compris les avantages qu'ils en tiraient eux-mêmes. Il en est de même en Hollande et en Allemagne.

En France, au contraire, il n'existe encore aucune société de contrôle : et dans les statuts les dispositions concernant la production du lait chez les fournisseurs sont très rares. On y remontre uniquement certaines prescriptions que les fabricants de beurre ont toujours considérées comme indispensables. L'une concerne l'interdiction de livrer le lait des vaches récemment vélées avant une période variant de huit à dix jours après la mise à bas : ce liquide sécrété au moment de la parturition se distingue en effet par sa composition chimique et ses propriétés ; il donne au beurre un mauvais goût et ce n'est qu'au bout d'une semaine en moyenne que le lait reprend son caractère normal. L'autre a pour but de donner à l'établissement coopératif le droit « d'éliminer le lait d'une étable ou même d'un village entier, dès que ce lait sera reconnu nuisible à la qualité des produits fabriqués, ou même lorsqu'une maladie quelconque se sera déclarée, ne fût-ce que dans un étable (1). »

1. Laiterie coopérative de Carignan. Statuts. Titre VI, art. 10.

Enfin, si nous exceptons l'énumération des fraudes multiples dont le lait peut être l'objet, quelques laiteries coopératives imposent encore à leurs membres l'obligation de soumettre leurs vaches à la tuberculinisation. Cette pratique n'intéresse pas directement la production du lait : mais elle a un grand avantage social. De nombreuses vaches sont atteintes de la tuberculose, et des savants éminents soutiennent que celle-ci peut se transmettre aux hommes par l'intermédiaire du lait. Or, la tuberculinisation est un moyen à peu près sûr de reconnaître si une vache laitière est contaminée par cette maladie. Il importe donc que les laiteries coopératives soient persuadées de la nécessité de ces essais préalables à la réception du lait : elles contribueraient à faire entrer dans les habitudes locales cette pratique bienfaisante et rendraient un immense service à la santé publique.

En résumé, les laiteries coopératives doivent intervenir fréquemment pour forcer les cultivateurs à perfectionner leur production laitière. Les fournisseurs de lait qui consentent à faire partie de ces associations, doivent se conformer à une réglementation rigoureuse. Malheureusement, ils n'y attachent souvent qu'une importance relative et, comme nous l'avons déjà vu, ces règlements sont, en France surtout, peu observés.

Aussi ne faut-il pas nous étonner de voir les laite-

ries coopératives prévoir le cas où ils ne seront pas fidèlement exécutés et édicter dans ce but des sanctions très sévères. Tout membre qui aura livré du lait soit falsifié, soit simplement mauvais pourra être condamné par le Conseil d'administration à une forte amende : dans les cas très graves, ou s'il montre un mauvais vouloir excessif il sera même parfois exclu de la société (1).

Ces infractions aux règlements sont constatées au moment de la livraison du lait à la laiterie. Mais cette vérification ne concerne que les fraudes portant sur la qualité du lait : elle ne peut avoir d'effet lorsqu'il s'agit de l'inobservation des prescriptions ayant pour objet l'alimentation et les soins à donner aux animaux. C'est alors qu'apparaît avec évidence l'utilité de ces sociétés de contrôle créées en Danemark et dont nous avons déjà parlé. Nous n'avons rencontré en France aucune institution de ce genre : la plupart des laiteries coopératives se contentent de nommer à cet effet des inspecteurs spéciaux : mais elles ont le tort de les choisir dans chaque village, ce qui leur enlève toute autorité et toute liberté d'action. Bien plus, certaines s'en remettent simplement au témoignage des ramasseurs de lait, qui, le plus souvent, très pressés, se désintéressent complètement du rôle qu'on veut leur faire jouer.

1. « L'industrie du beurre. » *Journal de l'Association centrale des laiteries coopératives de la Charente et du Poitou*, année 1907.

Enfin, outre la difficulté d'organisation du contrôle à exercer, on peut douter de l'efficacité de ce système répressif. Ces sanctions rigoureuses peuvent être appliquées dans un groupement important, englobant toute la production laitière d'une région, mais il serait difficile de les employer dans une laiterie isolée, commençant seulement à s'établir. Si ces condamnations portent une grave atteinte à l'honorabilité du sociétaire, elles ne sont pas sans nuire en même temps par leur retentissement à la société elle-même, elles peuvent entraîner la défection de certains membres et enlever à d'autres le désir de s'associer. De plus, elles seront souvent illusoires ; car l'associé trouvera facilement un autre débouché pour son lait. Puis, il est si facile de ne pas se conformer strictement aux prescriptions rigoureuses des statuts de la plupart des laiteries, le lait peut être si aisément l'objet de nombreuses malfaçons que souvent le désir du lucre et du gain fera taire la crainte de l'amende et de l'exclusion. Enfin, ces condamnations sont souvent trop rigoureuses pour être prononcées contre les fraudes légères que commettent journellement un grand nombre de sociétaires : par exemple dans certaines contrées, les fermières donnent comme nourriture à leurs veaux le lait provenant de la fin de la traite, c'est-à-dire celui qui contient la plus grande quantité de matière grasse.

Il nous paraît donc inutile de multiplier dans les

statuts des laiteries coopératives, les pénalités et les exclusions : elles n'auront souvent aucune efficacité ; elles empêcheront beaucoup de cultivateurs de donner leur adhésion à la société. Il serait préférable de faire en sorte que les producteurs aient eux-mêmes intérêt à fournir le lait le plus riche possible et à perfectionner de plus en plus leurs méthodes d'élevage et d'alimentation.

Nous arrivons ainsi à une des questions les plus discutées en France à notre époque en ce qui concerne l'industrie beurrière coopérative : celle du mode de paiement du lait aux sociétaires, ou, plus justement, de la répartition des bénéfices de l'entreprise entre eux. Elle peut avoir lieu de deux façons bien différentes : la part qui revient à chaque membre peut être déterminée, soit d'après la quantité de lait qu'il a fournie, soit d'après la qualité de ce liquide, c'est-à-dire sa richesse en matière grasse ou la quantité de beurre qui y est contenue.

Il est facile de voir immédiatement les avantages qu'offre le second mode de paiement et l'influence heureuse qu'il peut avoir sur la production du lait. Il sera pour les cultivateurs un puissant stimulant pour arriver, par des soins plus entendus, à livrer un lait d'une qualité supérieure. Du jour où ils auront une part d'autant plus grande dans les bénéfices qu'ils auront produit un lait d'une richesse butyrique plus élevée, ils n'auront plus la tentation de fal-

sifier leur lait puisque ce sera à leur propre désavantage et ils s'efforceront par eux-mêmes d'arriver à une meilleure production en employant tout naturellement ces moyens que leur conseille depuis si longtemps tout établissement beurrier, soit industriel, soit coopératif.

Le paiement du lait aux fournisseurs d'après sa richesse en matière grasse apparaît donc comme la condition essentielle des progrès à apporter dans le mode de production du lait. C'est pourquoi, bien que le moment ne semble pas encore venu de traiter complètement cette question, nous croyons cependant devoir y insister d'une façon toute spéciale.

Il est déjà très répandu dans presque tous les pays : en Belgique, en Hollande, en Allemagne, en Autriche et en Danemark, le lait est payé aux membres de la beurrerie coopérative d'après sa teneur en matière grasse déterminée par la méthode Gerber. Il n'est employé en France que dans quelques laiteries du groupe de la Thiérache : mais il est encore presque complètement inconnu dans la région de l'Ouest, la plus avancée cependant en matière de coopération dans l'industrie beurrière. On se contente le plus souvent « d'établir un minimum moyen de richesse en beurre du lait, que chaque vache doit normalement fournir », et d'inviter les cultivateurs à se défaire des animaux dont « le lait moyen pen-

dant toute la période de la lactation n'atteindrait pas ce minimum. »

Le paiement d'après la quantité de lait livrée pouvait se comprendre lorsqu'il n'existait encore aucun appareil relativement simple permettant d'évaluer avec exactitude la matière grasse contenue dans le lait. Mais, aujourd'hui on a à sa disposition des appareils spéciaux appelés butyromètres, d'une application commode et d'une précision très suffisante : ils donnent en effet des résultats qui diffèrent peu de ceux fournis par l'analyse chimique. Le plus connu est l'acidobutyromètre Gerber : on s'en sert dans presque toutes les laïteries : il y a aussi le crémomètre Chevalier, le lactobutyromètre Marchand et enfin le procédé Fouard qui aurait l'avantage de ne nécessiter aucun appareil coûteux (1).

On peut donc aujourd'hui facilement appliquer le second mode de paiement : chaque jour l'employé chargé de la réception des laits prélèvera quelques échantillons : il en fera l'étude au moyen de ces appareils, notera sur un registre les chiffres obtenus et ainsi on arrivera à connaître très rapidement la richesse des laits employés dans la beurrerie, la quantité de crème fournie par chaque sociétaire, et on

1. Voir *Le contrôle pratique et industriel du lait*. Dornic.

Traité pratique du contrôle du lait et de ses produits. Gerber.

« Le contrôle du lait à la ferme. » G. Canu. *Agriculture nouvelle*, 3 juin 1905.

s'en servira pour opérer d'une façon équitable la répartition des bénéfices.

C'est là le système de paiement le plus juste et le plus rationnel : c'est le plus conforme au principe même de la coopération beurrière. Il est incontestable que le seul constituant du lait ayant de la valeur pour le fabricant de beurre, c'est la matière grasse qu'il contient. D'autre part, l'association n'achète pas aux coopérateurs la matière première qu'ils produisent, elle transforme simplement celle qui lui est fournie ; elle se charge de la vente des produits obtenus et en répartit le prix entre tous, en donnant à chacun selon ses droits. Or, ce que la laiterie coopérative a vendu, c'est du beurre et ce que représente l'argent à partager, c'est le prix du beurre. Le partage doit donc avoir exclusivement pour base l'élément du lait qui a servi à la fabrication du beurre, c'est-à-dire la matière grasse qu'il contient. De cette façon, chacun ne sera payé avec justice que dans la mesure où il a participé à la puissance de l'association.

Enfin, la répartition des bénéfices d'après la quantité de lait fournie paraît absolument contraire à l'équité, même si, comme on le fait dans la Charente et le Poitou, on exige un minimum de matière grasse, soit 25 grammes par litre. La quantité de beurre contenue dans le lait subit les changements les plus prononcés non seulement avec les races, mais encore avec les individus. D'où si nous suppo-

sons deux cultivateurs livrant du lait à une beurrerie coopérative et si nous considérons que le lait fourni par l'un renferme 60 grammes de beurre par litre et que celui de l'autre n'en contient que 35 grammes, il est évident que le premier touchera moins qu'il ne lui est réellement dû tandis que le second au contraire sera beaucoup avantagé. En effet lorsqu'ils auront fourni à l'usine 1.000 litres de lait chacun, l'un aura produit à la masse commune 60 kilogrammes de beurre et l'autre 35 seulement. L'un aura fait faire à la masse commune une recette de 60 kilogrammes à 3 francs, soit 180 francs ; l'autre de 105 francs. Cependant « si le lait est payé 11 centimes le litre, autrement dit si le partage de la masse totale donne 11 centimes par litre à distribuer », ils recevront tous les deux 110 francs, si bien que non seulement le premier supportera seul les frais de fabrication, mais il donnera encore au second 5 francs de plus que son lait n'aurait produit sans aucuns frais de fabrication (1). Ainsi, des erreurs grossières sont commises chaque jour dans les coopératives « où le partage se fait à un prix uniforme pour tous les laits. »

La propagation du second système de paiement est non seulement imposée par la raison et l'équité,

1. Exemple tiré du « Barème à l'usage des sociétés coopératives de laiterie pour le paiement du lait à la richesse en Beurre ». Jean Haguenin et J. Dezalay, Paris, 1904.

mais, il promet encore, comme nous l'avons vu, d'avoir les plus heureux effets au point de vue économique. Il poussera les cultivateurs à perfectionner leurs méthodes d'élevage et d'alimentation et à observer les règles d'hygiène et de propreté. Il viendra d'une façon efficace seconder les efforts multiples qui sont souvent restés malheureusement stériles. N'ayant plus aucun avantage à fournir des quantités considérables de lait, mais peu riches en matière grasse, renseignés à chaque instant sur la qualité de leur production, les sociétaires n'auront plus besoin d'encouragements pour sélectionner peu à peu et avec méthode les vaches de leurs étables. D'un autre côté, les nombreuses pénalités édictées contre la fraude n'auront plus aucune raison d'être; désormais, serait bien naïf le cultivateur qui chercherait à falsifier son lait, car il serait le premier à en souffrir.

On peut donc se demander pourquoi ce mode de paiement si avantageux pour le producteur, l'établissement industriel et pour le consommateur qui sera ainsi assuré d'avoir un produit parfait, adopté dans tous les pays, ne s'est pas encore répandu en France.

Il est très difficile de répondre : on a dit que cette analyse du lait serait toujours très discutable, qu'elle serait plus ou moins juste suivant la température, le prélèvement des échantillons et les soins qu'on y

apporterait. Mais l'expérience démontre que ce sont là de simples prétextes et non des raisons valables.

En réalité la cause est purement d'ordre moral. On s'est heurté ici encore à la méfiance instinctive de l'habitant des campagnes. Celui-ci s'est montré et se montre encore absolument opposé à ce système qui demande que l'on accorde une pleine confiance au directeur de la laiterie et au personnel chargé de la détermination de la richesse des divers laits. L'analyse est opérée publiquement, tout le monde peut y assister, mais « elle est plutôt un travail de laboratoire », elle reste mystérieuse pour le cultivateur. Dès lors, son caractère naturellement soupçonneux reprend tous ses droits et il se refuse à s'en remettre complètement à l'opérateur.

Cet état d'esprit s'est manifesté d'une façon évidente lorsqu'on a voulu appliquer cette méthode de paiement dans les laiteries coopératives de la Thiérache. Dans cette région, son emploi était devenu nécessaire ; le lait fourni aux établissements provenait des animaux de races très diverses ; et le paiement d'après la quantité était par conséquent d'une injustice plus flagrante encore que dans l'Ouest, où les laiteries coopératives étaient approvisionnées par une seule race de vaches. Malgré cela, cette tentative a presque complètement échoué et nous pourrions citer nombre de sociétaires qui ont cessé de vouloir faire partie de l'association parce que leur lait avait été

pendant quelques mois payé à un prix moins élevé que celui de leur voisin : ils y voyaient un acte de favoritisme de la part du directeur de la laiterie.

Aussi, on ne peut, ici encore, que désirer un plus grand développement de l'enseignement laitier dans notre pays et une éducation plus complète de nos populations rurales en matière de coopération. C'est alors seulement qu'on pourra facilement appliquer ce système de paiement basé sur un principe des plus humains et des plus rationnels : « à chacun selon ses mérites ». Sa mise en pratique est d'autant plus souhaitable qu'il est le plus sûr moyen pour les laiteries coopératives d'avoir comme matière première un lait propre, riche et sain, qui permettra de fabriquer un beurre de qualité vraiment supérieure.

CHAPITRE II

La transformation du lait en beurre dans une laiterie coopérative. Son organisation au point de vue juridique, au point de vue industriel et au point de vue commercial.

Lorsqu'on veut établir une laiterie coopérative dans un village et qu'on a réuni un nombre de cultivateurs suffisant pour fournir la matière première nécessaire, il faut, avant de se procurer le matériel indispensable, donner à cette association une organisation légale qui lui permette d'avoir une existence propre et de se manifester aux yeux de tous.

Aussi, dans une première section, nous étudierons comment est organisé au point de vue juridique cet établissement coopératif, comment il est administré et géré. Ce n'est qu'après, dans une seconde et troisième section que nous examinerons son installation industrielle et son organisation commerciale.

SECTION I

Fonctionnement juridique de la société.

Les questions qui s'élèvent au point de vue juridique lors de la création d'une laiterie coopérative sont analogues à celles qui se posent au début de l'organisation d'une société quelconque. Elles concernent le choix de la forme légale qu'il serait préférable de lui donner, le mode de constitution de capital social, d'admission et d'exclusion des associés, la nomination du comité d'administration et la délimitation de ses pouvoirs, enfin la liquidation des affaires en cas de dissolution soit volontaire, soit forcée.

Ces questions ne donnent plus naissance aujourd'hui aux mêmes difficultés qu'autrefois. Il est un statut modèle auquel se conforme forcément tout établissement qui se fonde, en copiant les statuts des sociétés déjà existantes. On se contente seulement de faire quelques modifications de détail demandées par les différences de milieu et de situation.

C'est pourquoi, nous ne croyons pas devoir insister particulièrement sur cette matière : elle a du reste été traitée avec beaucoup de clarté par M. Tiefaine dans son livre : « *Les laiteries coopératives en France* » et d'une façon générale, dans tous les ouvrages étudiant la coopération, les laiteries coopératives n'en étant qu'une modalité :

Objet de la société. — L'article 1 de tous les statuts des laiteries coopératives délimite d'une manière précise l'objet de la société : « L'association a pour but la fabrication mécanique et la vente des beurres en commun ».

Dans certains statuts, on peut remarquer une adjonction à cet article : il concerne la vente en commun des dérivés du lait autre que le beurre : car de nombreuses laiteries coopératives ne rendent pas le petit lait à leurs sociétaires : elles l'utilisent en engraisant des porcs ou en fabriquant des fromages maigres.

Depuis quelque temps, on donne également à la société un autre but qui ne découle pas naturellement de son objet principal : la fabrication du beurre, mais qui n'en a pas moins avec elle des rapports étroits. L'association se charge d'écouler les produits de basse-cour de ses membres, en particulier les œufs.

Forme légale de la société. — Lorsque les premières laiteries coopératives se fondèrent en France et voulurent se donner une existence légale, elles discutèrent longtemps avant de savoir la forme de société qu'elles devaient choisir de préférence.

Elles se trouvaient en effet en face d'une législation où il y avait fort peu de choses les concernant. Toute société devait se constituer soit d'après la loi du 24 juillet 1867, soit d'après les articles 1832 à

1872 du Code civil : et nulle part, on ne rencontrait dans nos codes une réglementation particulière pour les sociétés coopératives en général, et plus spécialement pour les sociétés coopératives agricoles.

Cependant, le législateur de 1867 ne pouvait avoir ignoré complètement ces nouvelles organisations : elles existaient déjà à cette époque sous la forme de coopératives de consommation, et, en 1848, il s'était fondé un certain nombre de coopératives de production dont quelques-unes subsistaient encore. De fait, quelques membres des assemblées parlementaires proposèrent d'ajouter à cette loi un titre spécial devant s'appliquer d'une façon exclusive à ces sociétés. Leur proposition n'aboutit pas, sous prétexte que coopératives veut dire société et qu'ainsi il n'était nullement besoin de leur donner une législation particulière.

Toutefois, le titre III de la loi de 1867 sur les sociétés à capital variable fut rédigé dans le dessein de les favoriser : et lorsque les sociétés coopératives se développèrent de plus en plus, principalement en agriculture, certains juristes prétendirent qu'elles devaient prendre la forme de sociétés à capital variable.

Cette opinion ne fut pas écoutée ; elle était contraire à l'esprit même de la loi de 1867. Le rapporteur avait affirmé (1) « que la commission avait entendu —

1. Premier rapport de M. Mathieu-Rivière, p. 605.

seulement, — poser des règles générales qui, n'excluant aucun des objets possibles de l'activité civile, commerciale et industrielle, constitueront une loi de droit commun, c'est-à-dire un instrument dont tous les citoyens pourront indistinctement se servir. » On avait formellement considéré les coopératives comme d'autres sociétés ; elles pouvaient donc prendre la forme qui leur convenait parmi les nombreux types que le législateur avait créés. Bien plus, si l'on avait voulu les favoriser, on l'avait fait sans les mentionner, et si le titre III avait bien été écrit pour elles, il ne leur avait pas été imposé. Dès lors, pourquoi restreindre aux sociétés particulières un choix qui pouvait être très profitable. En résumé, un premier point paraissait indiscutable : toute société coopérative, laiterie ou autre, devait pouvoir se constituer à son gré suivant le type légal qui lui paraissait le plus avantageux.

En 1884, au moment de leur création, une autre loi venait d'être votée par le Parlement : elle avait pour objet l'organisation des syndicats professionnels et on pensa aussitôt pouvoir l'appliquer aux sociétés coopératives. En effet, ces associations nouvelles pouvaient être considérées comme une forme originale d'un groupement d'individus d'une même profession dans le but de défendre leurs intérêts menacés. De plus, les syndicats agricoles s'étaient aussitôt mis à faire, au nom de leurs membres, des

achats d'engrais et de machines et cette pratique avait paru tellement heureuse qu'elle avait été formellement reconnue par une circulaire du ministre de l'Agriculture en 1888. Puisqu'il en était ainsi lorsqu'il s'agissait d'acheter, pourquoi n'en serait-il pas de même lorsqu'il s'agissait pour les syndicats de vendre les produits de leurs membres, même après leur avoir fait subir une certaine transformation, comme cela a lieu en particulier pour le beurre. C'est pourquoi, on voulut à cette date considérer les nombreuses laiteries coopératives qui se fondaient comme de véritables syndicats : on les obligeait en particulier à déposer leurs statuts à la mairie de la commune où elles se créaient.

En 1900, le ministre du Commerce, M. Millerand, fut consulté : il répondit qu'on ne pouvait en aucune façon forcer les laiteries coopératives à se constituer sous la forme de syndicats. L'opinion émise autrefois était en effet complètement erronée. Jamais le législateur de 1884 n'avait voulu donner à ces associations la capacité commerciale. Les articles 3 et 6 montrent au contraire qu'il avait entendu la leur refuser et cela a été reconnu dans la suite avec les propositions de M. Méline sur le Crédit agricole en 1900 et de M. Waldeck-Rousseau en 1899 (1). Or, le syndicat qui transforme et vend les produits de ses adhé-

1. La principale modification apportée par cette proposition à la loi de 1884 était de donner aux syndicats la capacité commerciale.

rents fait une opération commerciale, au sens vulgaire, par conséquent illégale : s'il peut agir ainsi, c'est en vertu d'une simple situation de fait tolérée par la loi. Les laiteries coopératives, qui ont pour but d'assurer un écoulement plus rémunérateur d'un des produits les plus importants de la ferme, ont en réalité un véritable caractère commercial : elles ne peuvent donc, et, à plus forte raison, on ne peut leur imposer une organisation reposant sur la loi de 1884.

C'est du reste pour la même raison que les associations constituées pour la production et la vente en commun des produits agricoles ne pourraient adopter le régime de la loi de 1901 « sur les associations ». Il n'y a pas encore de jurisprudence sur ce point, mais on peut être, croyons-nous, affirmatif. L'article 1^{er} de la loi définit ainsi les groupements auxquels elle peut s'appliquer : « L'association est une convention par laquelle deux ou plusieurs personnes mettent en commun d'une façon permanente leurs connaissances ou leur autorité dans un but autre que celui de partager des bénéfices. » Or une coopérative soit de vente, soit de production ne vise-t-elle pas avant tout à arriver à cette fin. Sans doute « leur but est essentiellement différent de celui des sociétés financières : celles-ci tendent à faire fructifier des capitaux, les autres visent simplement à économiser à leurs membres les frais des intermédiaires qu'elles

remplacent (1). » Mais il n'en est pas moins vrai que le cultivateur entrant par exemple dans une laiterie coopérative cherche surtout à tirer un plus grand profit de sa production laitière : et celui-ci sera d'autant plus élevé que l'association écoulera mieux ses produits et réalisera des bénéfices plus considérables.

En résumé, ces associations ne peuvent être soumises ni au titre III de la loi de 1867 ni à la loi de 1884, ni à celle de 1901. Elles rentrent dans la définition de l'article 1832 du Code civil sur les sociétés : « La société est un contrat par lequel deux ou plusieurs personnes conviennent de mettre en commun quelque chose dans le but de se partager le bénéfice qui pourra en résulter », et toute laiterie coopérative qui se fonde doit se constituer soit d'après la loi du 24 juillet 1867 modifiée par celle du 1^{er} août 1893, soit d'après les articles 1832 à 1872 du Code civil. Elle doit prendre la forme de société soit civile, soit commerciale. Dès lors on peut se demander si elle peut indifféremment choisir l'une ou l'autre.

Une laiterie coopérative a pour objet principal l'achat de leur production de lait aux adhérents et sa vente au public après l'avoir transformé en

1. M. Clémentel. Projet de loi du 30 juin 1903 « tendant à la création des sociétés coopératives en vue de la conservation, la transformation et la vente des produits agricoles. » Paris, Motteron, 1903.

beurre. Or, ces actes rentrent, semble-t-il, dans ceux qu'énumère l'article 632 du Code de commerce comme étant des actes de commerce (1). D'où, une laiterie coopérative ne faisant que des actes de commerce ne peut être qu'une société commerciale : elle ne peut prendre que l'une des formes que le législateur a instituées pour ces sortes de sociétés : jamais, elle ne pourrait se constituer d'après les dispositions du Code civil.

Cette situation paraît cependant très regrettable : les sociétés civiles présentent certains caractères particuliers qui pourraient être quelquefois avantageux pour une laiterie coopérative.

En effet, ces associations de cultivateurs ainsi constituées ne seraient pas soumises aux prescriptions de l'article 437 du Code de commerce sur la faillite et de la loi du 4 mars 1889 sur la liquidation judiciaire. Les contestations qui pourraient s'élever entre associés ne seraient pas de la compétence du tribunal de commerce, mais du tribunal civil. Elles n'auraient à payer aucun frais de constitution, si ce n'est le papier timbré sur lequel sont écrits les statuts, leur objet ayant toujours une valeur supérieure à 150 francs.

En outre, une laiterie coopérative, ayant pris la

1. Art. 632 du Code de commerce, § I : « La loi répute comme actes de commerce tout achat de denrées et de marchandises pour les revendre soit après les avoir travaillées et mises en œuvre... »

forme de société civile, se trouverait dispensée de l'impôt de la patente en vertu de la loi du 17 juillet 1880 qui exempte de cet impôt : « Les laboureurs et cultivateurs pour la manipulation des récoltes et des fruits provenant des terres qui leur appartiennent ou par eux exploitées (1). »

Cependant, les dispositions de la loi concernant les sociétés civiles sont quelquefois incompatibles avec le caractère et le but de ces sociétés coopératives. C'est ainsi que, d'après l'article 1853, les bénéfices doivent être répartis entre les sociétaires « proportionnellement à leur mise dans les fonds de la société » et non au prorata des opérations effectuées par chacun. De même, les associés ne sont jamais solidairement responsables, mais « ils sont simplement tenus envers le créancier avec lequel ils ont contracté, chacun pour une somme et une part égales, encore que la part de l'un d'eux dans la société fut moindre (1). » Enfin et surtout, ces sociétés civiles étant exclusivement des sociétés de personnes, sont dissoutes de plein droit par suite de la mort, de la faillite, de la déconfiture ou de la démission d'un associé et constituent ainsi un cadre trop fermé qui met obstacle au bon fonctionnement d'une société coopérative.

1. Art. 17, p. 3.

1. Art. 1863, Code civil.

Mais ces inconvénients ne sont pas aussi graves qu'on le pense. La loi permet toujours de déterminer librement dans les statuts le mode de répartition des bénéfices et l'étendue de la responsabilité des membres : pour rendre ces clauses valables à l'égard des tiers, il suffit de les porter à leur connaissance au moment de la conclusion de l'acte. De plus, ces sociétés peuvent régler d'une façon satisfaisante les questions délicates du mouvement des membres et d'augmentation et de diminution du capital en se soumettant à la modalité prévue par la loi de 1867 : elles peuvent, grâce à l'article 48 de cette loi, prendre la forme de société à capital variable, avec tous les avantages qui en résultent, « stipuler dans leurs statuts que le capital social sera susceptible d'augmentation par des versements successifs faits par des associés ou l'admission d'associés nouveaux, et de diminution par la reprise totale ou partielle des apports effectués, » sans rien changer à leur régime ordinaire, et tout en restant soumises aux règles qui leur sont propres.

Étant donné cette faculté et les sociétés civiles jouissant depuis 1891 de la personnalité morale comme les autres sociétés, on pouvait donc regretter vivement de voir ces nouvelles organisations coopératives dans l'impossibilité d'adopter cette forme de société.

Heureusement, l'article 638 du Code de commerce

qui vient soustraire au droit commun de l'article 632 les opérations commerciales effectuées par les cultivateurs, est applicable aux laiteries coopératives. D'après cet article : « ne seront point de la compétence des tribunaux de commerce les actions intentées contre un propriétaire, cultivateur ou vigneron, pour vente de denrées provenant de son cru. » Les exploitations rurales se trouvent ainsi vraiment privilégiées : elles peuvent vendre tous les fruits provenant de leurs propriétés sans pour cela faire acte de commerçant. Or, si, au lieu d'agir seules, ces exploitations s'unissent pour opérer en commun afin de profiter de l'augmentation des bénéfices qui en résulte naturellement, cette association ne peut rien modifier en ce qui concerne la nature des actes effectués : ceux-ci restent civils et la société ayant alors un objet civil, est une société civile. Ainsi, les producteurs de lait s'associant pour travailler ensemble cette matière première et pour vendre le beurre ainsi fabriqué, peuvent donner à leur coopérative la forme de société civile et tirer profit des avantages qui en découlent.

On comprend dès lors pourquoi la majorité des laiteries coopératives en particulier dans la Charente et le Poitou, ont adopté la forme de société civile, tout en copiant le plus souvent dans leurs statuts les articles 48 et 54 de la loi de 1867.

Pour conserver ce caractère de société civile, elles

doivent tout d'abord observer une condition formelle résultant *a contrario* de l'article 638 du Code de commerce. L'agriculteur qui vend des produits autres que ceux de son exploitation devient commerçant : de même une association de laiterie travaillant du lait autre que celui fourni par ses membres acquiert de ce fait un caractère commercial et doit se soumettre aux dispositions du Code de commerce et des lois postérieures.

Certes, il peut arriver qu'une laiterie coopérative voie pour une cause ou pour une autre, par exemple, la maladie d'une grande partie des vaches laitières appartenant à ses associés, son approvisionnement de matière première se restreindre de plus en plus : afin de satisfaire aux commandes de sa clientèle, elle s'adresse alors à des non-sociétaires pour leur acheter le lait dont elle a besoin. En ce cas, on ne peut prétendre qu'elle fasse un acte de commerce et qu'elle doive prendre une forme commerciale. Ce sera seulement lorsque ces achats, d'occasionnels qu'ils étaient, se renouvelleront fréquemment, seront devenus pour ainsi dire habituels, qu'ils pourront influencer sur le caractère de la société.

De plus, depuis 1893, elles ne doivent pas constituer leur capital par actions. Avant cette date, la forme adoptée par une société n'avait aucune influence sur la détermination de son caractère : on s'attachait pour cela, d'une façon exclusive, à la nature des ac-

tes qu'elle accomplissait habituellement, et si une société civile par son objet revêtissait une des formes de société commerciale, on ne pouvait lui faire que l'application des règles des sociétés de commerce tenant à la forme, et non de celles qui tiennent au caractère commercial de ses opérations. Au contraire, d'après la loi du 1^{er} août 1893, « quel que soit leur objet, les sociétés anonymes ou en commandite qui seront constituées dans les formes du Code de commerce ou de la présente loi seront commerciales et soumises à tous les usages du commerce. » Ainsi, aujourd'hui, bien qu'une laiterie coopérative ne fasse que des actes civils, si elle a adopté la forme de sociétés anonymes, elle n'en sera pas moins soumise à toutes les prescriptions et pénalités des lois de 1867 et 1893.

Ces deux raisons, la nécessité d'émettre des actions pour réunir le capital d'installation et d'acheter du lait à des non sociétaires ont obligé certaines laiteries coopératives à prendre la forme de société commerciale. Certes, ce type de société n'est pas absolument incompatible avec le principe coopératif ; « mais la société coopérative qui se livre ainsi au commerce voit diminuer d'autant l'idée de mutualité qui l'anime : vis-à-vis des fournisseurs étrangers, elle remplit le rôle d'intermédiaire, et si nombreux et si considérables que puissent être les avantages qu'elle leur accorde, elle n'en fait pas moins passer son

propre intérêt avant le leur (1). De plus, les intérêts des actionnaires se trouvent en désaccord avec ceux des fournisseurs : l'un aspire à de forts dividendes au détriment des bénéfices du producteur.

C'est surtout, par suite de ces circonstances particulières, que dans le groupe de la Thiérache les associations laitières ont pris une forme commerciale. La plupart sont de véritables sociétés anonymes à capital variable : quelques-unes sont simplement des sociétés anonymes ; on en rencontre même qui sont des associations en participation. Mais la forme de société en nom collectif et celle de société en commandite sont absolument inconnues : elles ne conviennent du reste en aucune façon au caractère coopératif de ces associations.

Malgré tout, il est peu de laiteries coopératives qui soient purement commerciales et qui subissent toutes les conséquences que cette forme entraîne avec elles. Presque toutes travaillent exclusivement le lait de leurs sociétaires ; de plus, la loi du 1^{er} août 1893 n'a pas d'effet rétroactif et nous ne connaissons pas d'établissement, parmi ceux ayant un caractère coopératif, qui ait été fondé depuis cette époque sous la forme de sociétés par actions.

On peut donc dire qu'à l'heure actuelle toutes les coopératives laitières sont des sociétés ayant un ca-

1. *Étude sur les sociétés coopératives de production agricole en France*, Georges Sabatier, A. Pedone, éditeur, 1903.

ractère civil ; celles qui sont purement commerciales sont une exception et leur organisation ne répond pas d'une façon complète au principe de la coopération et de la solidarité.

Ainsi, les producteurs de lait qui veulent s'associer entre eux se trouvent en face d'une législation compliquée et d'une situation de droit extrêmement délicate. Cette indécision du droit est tout à fait regrettable : elle peut entraver de nombreuses initiatives et nuit grandement au développement de la coopération agricole. Elle permet en effet aux sociétés coopératives de n'être pas absolument coopératives, de prendre une forme mixte, moitié capitaliste, moitié coopérative : bien plus, des sociétés peuvent se présenter comme coopératives, ne l'étant nullement.

C'est pourquoi, il y aurait grand intérêt à ce qu'il y ait en France, comme cela existe dans la plupart des autres pays, une loi précise sur les coopératives agricoles. Les auteurs de la loi de 1867 n'avaient pas cherché à supprimer tous les obstacles qui s'opposent à l'organisation d'une société coopérative : ils avaient, en ce qui les concerne, laissé aux statuts un très grand rôle, et même dans l'exposé des motifs du 18 avril 1866, ils s'en étaient remis sur ce point aux législateurs qui viendraient plus tard : « Le projet, disaient-ils, n'a pas la prétention de contenir le dernier mot en matière de société coopérative : il n'a que celle de poser des bases que l'avenir rectifiera et com-

plètera. Le temps marche et la législation avec lui. »

Malheureusement, leur appel n'a pas été jusqu'ici entendu : les assemblées parlementaires qui suivirent ont longtemps paru ignorer l'existence des sociétés coopératives : les lois nouvelles qui s'en occupent sont peu nombreuses et elles concernent presque exclusivement les sociétés de crédit. Quant aux projets voulant les réglementer d'une façon générale, celui de M. Clémentel du 30 juin 1903 et celui de la commission du travail de la Chambre des députés, déposé le 14 octobre 1902, ils n'ont pas abouti. Le moment semble pourtant venu d'édifier une législation complète sur la coopération : celle-ci est absolument nécessaire si l'on veut voir ce mouvement coopératif dont les résultats sont si bienfaisants pour l'agriculture en général et l'industrie laitière en particulier, se développer et s'accroître.

Constitution du capital social. — Une coopérative laitière ne peut faire des bénéfices importants que si elle dispose d'une installation lui permettant de traiter au moins 1.500 à 2.000 litres de lait par jour. Mais cette installation exige en moyenne une dépense de 25.000 à 30.000 francs. Aussi la constitution du capital nécessaire est-elle la plus grande difficulté que l'on rencontre dans la création d'une laiterie coopérative.

Parmi les modes de constitution employés, celui qui s'adapte le mieux au principe coopératif est celui par lequel l'argent est fourni par les sociétaires. Cha-

cun doit souscrire à une certaine somme, proportionnelle au nombre de vaches qu'il possède. Toute vache devant approvisionner la laiterie doit en quelque sorte payer un droit d'entrée qui varie suivant l'importance de l'établissement.

Malheureusement, il arrive fréquemment que les cultivateurs ne peuvent fournir la somme fixée. Leur capital consiste presque toujours dans ce qu'ils possèdent dans leurs greniers et dans leurs étables et ce capital a souvent d'autres affectations : on ne peut en disposer de suite. Aussi est-on obligé de recourir à d'autres moyens pour se procurer la somme nécessaire aux dépenses d'installation : on l'emprunte à des particuliers capitalistes.

Il y a là, comme nous l'avons déjà dit, un danger réel pour l'avenir des coopératives : on risque de faire perdre à l'entreprise son véritable but et d'en faire une affaire purement commerciale. Si le capital est souscrit entièrement par des personnes étrangères à l'Association, celles-ci ne sont pas souvent assez désintéressées pour se contenter du paiement d'un intérêt fixe : elles exigent une distribution de dividende.

C'est pourquoi, en particulier dans la Charente et le Poitou, on s'est efforcé, malgré tout, d'obtenir la somme indispensable des sociétaires eux-mêmes. On a émis des obligations dont le prix était très peu élevé : elles variaient entre 25 et 400 francs et cha-

que associé était libre de souscrire pour une somme plus ou moins considérable, sans pouvoir cependant dépasser un certain maximum. De cette façon, il était possible à tous de participer, dans une certaine mesure, aux frais d'installation : les obligations se trouvaient réparties en un grand nombre de mains et ainsi la nécessité d'emprunter ne venait en rien changer la situation de la société qui gardait son caractère de société civile vraiment coopérative.

Dans la Thiérache, au contraire, les laiteries coopératives qui se fondèrent dès 1888, se procuraient le capital de premier établissement par émission d'actions et non plus d'obligations. Bien plus, ces actions étaient souvent d'une valeur considérable ; leur prix allait de 500 francs à 1000 francs, et, pour répondre au but même de l'emprunt, on exigeait leur libération totale en quelques semaines ou en quelques mois. Dès lors, il était impossible aux petits cultivateurs de souscrire ; seuls, quelques gros herbagers y participaient ; et un nombre tout à fait restreint de propriétaires se trouvaient à la tête de l'entreprise qui prenait forcément une allure capitaliste. Quelquefois, on distribuait des dividendes ; presque toujours on achetait du lait à des non-sociétaires, le lait livré par les coopérateurs peu nombreux ne suffisant pas à satisfaire les besoins de la laiterie. On ne peut que regretter une telle organisa-

tion : elle a contribué pour beaucoup à arrêter le mouvement coopératif dans cette région.

La loi du 29 décembre 1906 dont nous avons déjà parlé est venue en partie remédier à cette difficulté : en empruntant l'argent nécessaire aux sociétés de crédit agricole, ces associations éviteront facilement le danger de perdre leur véritable caractère.

Cet emprunt fait à des sociétaires ou à des personnes étrangères est presque toujours garanti par la responsabilité solidaire de tous les membres de la société. Il est servi aux souscripteurs un intérêt de 3 à 4 p. 100, et le remboursement a lieu le plus souvent dans une période assez courte ; dans la plupart des laiteries coopératives de l'Ouest, cette période est fixée par les statuts et elle est ordinairement de cinq ans.

Suivant les laiteries, on se procure de façon différente l'argent nécessaire à cet amortissement et au paiement des intérêts. Tantôt on affecte à ce but le tout ou une partie seulement des bénéfices provenant d'une des industries annexes de la fabrication du beurre, par exemple, le produit de la fromagerie ou de la porcherie établie à côté de la beurrerie afin d'utiliser le petit lait. Tantôt on prélève, à chaque époque de paiement, soit chaque quinzaine ou chaque mois, une retenue de 10 p. 100 sur la somme qui revient à chaque sociétaire. Tantôt, enfin, on lui retient 0,01 sur chaque litre de lait livré. Le droit

d'entrée que doivent payer les nouveaux membres vient encore, dans une certaine mesure, aider à ce remboursement. Il varie, en général, de 5 francs à 50 francs par vache, suivant les résultats obtenus et l'état de l'amortissement dont il est une conséquence naturelle.

Quoi qu'il en soit, vu la prospérité de presque toutes les laiteries coopératives, on n'a jamais rencontré de difficultés en ce qui concerne ce remboursement. D'après M. Dornic « il n'y a pas d'exemple d'une laiterie coopérative qui n'ait au moins complètement payé ses dettes avant de disparaître. »

Quelquefois enfin, il est nécessaire de faire un nouvel emprunt durant le fonctionnement de la société: l'installation primitive est devenue insuffisante et il faut l'agrandir. C'est le Conseil d'administration de la société qui prend cette décision et l'argent dont on a besoin est fourni facilement par les sociétaires eux-mêmes.

Les modes de constitution du capital employés dans les autres pays sont à peu près analogues à ceux usités en France. En Autriche-Hongrie les laiteries divisent la somme d'argent dont elles ont besoin pour leur établissement en un certain nombre de parts de 50 couronnes chacune. Ces parts correspondent généralement à une fourniture journalière de 10 kilogrammes de lait, et la responsabilité de chaque membre est fixée au triple de sa part. En Danemark, l'ar-

gent est le plus souvent emprunté à des particuliers non associés : les garanties offertes consistent dans les bâtiments de la laiterie et le matériel d'exploitation : la responsabilité des sociétaires est proportionnelle au nombre de vaches qu'ils possèdent. Le taux de l'intérêt est de 4 à 5 0/0 et la période de remboursement de dix ans. En Italie, la pénurie d'argent dans les campagnes explique pourquoi la plupart des laiteries coopératives se sont constituées par actions : les prêteurs touchent non seulement un intérêt fixe, mais un dividende. En Irlande « la somme nécessaire à l'établissement d'une crèmerie est fournie par la souscription d'actions d'une livre chacune (25 francs). Les fermiers prennent généralement une action pour chaque vache qu'ils possèdent, mais il n'y a pas à cet égard de règles fixes. Ces actions sont libérées en quatre versements de 5 shellings chacun ; l'intérêt payé est au taux de 5 0/0. Le premier escompte seul est payé comptant(1). » Enfin, en Allemagne et dans les Pays-Bas, l'emprunt est fait le plus souvent aux caisses de crédit agricole, la responsabilité solidaire de tous les membres servant de garantie.

Les personnes dans les sociétés coopératives laitières. — Les personnes qui font partie de ces as-

1. *La Coopération agricole en Irlande*. Thèse, 1906. De Kozielsk-Kossilowski.

sociations peuvent jouer trois rôles différents : les unes fournissent le lait nécessaire à la fabrication du beurre, les autres moins nombreuses sont chargées soit de la direction et de la gestion de l'établissement, soit de la manipulation du lait et de sa transformation en beurre.

1° *Membres fournisseurs de lait.* — En principe, tout cultivateur dirigeant une exploitation qui se trouve dans le rayon d'approvisionnement de la laiterie, peut être membre de l'association. Lors de la création de l'établissement, il doit simplement, lorsque l'emprunt est souscrit par les sociétaires, y participer pour une certaine somme. Dans la suite, au bout d'un délai fixé par les statuts, il doit être agréé par le Conseil d'administration : celui-ci détermine le droit d'entrée qu'il devra payer et reste toujours libre de clore la liste des coopérateurs.

Dans les laiteries de la Thiérache, le capital étant presque toujours fourni par un nombre restreint de personnes, on n'exige, pour faire partie de la société aucune condition de paiement : au début, il suffit, le plus souvent, d'adhérer aux statuts en apposant sa signature sur un registre spécial ; plus tard, on devra simplement faire au Conseil d'administration une demande par écrit signée de deux sociétaires.

Le nouvel associé doit, dans toutes les laiteries, s'engager à fournir à la société tout le lait qu'il pro-

duit, à l'exception de la quantité nécessaire à l'alimentation de sa maison ; cependant, on lui permet quelquefois la vente du lait en nature aux particuliers de la localité qu'il habite.

De plus, dans l'Ouest de la France, on exige l'engagement de rester membre de l'association pendant une période de cinq ans. C'est en effet le seul moyen pour l'établissement de s'assurer une fourniture de lait constante et de donner à la société la stabilité indispensable à son bon fonctionnement. Faute d'avoir introduit cette clause dans leurs règlements, certaines laiteries coopératives ont été obligées de se dissoudre, quelque temps après leur formation : les associés démissionnaient pour un « oui » ou pour un « non », se séparaient pour livrer leur lait à une laiterie industrielle. Ceux qui restaient perdaient confiance ; ceux qui voulaient entrer dans l'association revenaient sur leur décision et l'entreprise échouait complètement.

Cette période de cinq ans écoulée, le sociétaire redevient libre de quitter l'association : il doit alors manifester sa volonté, soit en déclarant, par écrit, sur un registre à souche déposé au bureau qu'il cesse de faire partie de la société, soit plus simplement en arrêtant sa livraison de lait : sinon, il sera considéré comme engagé pour une nouvelle période.

Pendant la durée de son engagement, il peut également pour différentes raisons rompre les liens qui

l'attachent à l'association. Aussi, pour éviter de nombreuses difficultés, dues à leur caractère de sociétés civiles, les laiteries coopératives stipulent dans leurs statuts, conformément à l'article 48 de la loi de 1867, que le retrait d'un associé ne pourra mettre fin à la société : elles règlent les obligations et les droits que ce membre conserve à son égard.

Tout d'abord, un sociétaire, fermier ou métayer, peut quitter le rayon d'approvisionnement de la laiterie pour aller habiter dans une autre contrée. Il se trouve ainsi privé de tous les avantages dont il jouissait, grâce à l'existence de cet établissement qu'il avait peut-être aidé à fonder par son argent et ses fournitures, et il aurait été injuste de ne lui accorder aucun dédommagement. Aussi le Syndicat central des laiteries coopératives de l'Ouest a décidé que ce fermier pourrait être admis, sans payer de droit d'entrée, dans la coopérative laitière de sa nouvelle résidence. Dans le cas où il irait demeurer dans un pays où il n'en existe pas, ou si l'entrée gratuite de la laiterie locale lui était refusée, le Conseil d'administration jugerait s'il y a lieu de lui donner une indemnité et en fixerait le montant.

La société peut encore voir partir un de ses membres par suite de sa mort ou de sa déconfiture. En ce cas, les engagements cesseront de part et d'autre : une coopérative de production étant avant tout une société de personnes, on ne peut la forcer à accepter

dans son sein soit les héritiers, soit d'autres personnes désignées par les membres partants : cependant pour éviter certaines difficultés on décide souvent que la veuve ou les héritiers du membre décédé, auront la faculté de le remplacer.

Ce départ de la société et la démission volontaire dans les laiteries où elle est tolérée, entraînent l'abandon de tous les droits que l'on pourrait avoir dans la société : quant aux droits acquis sur le fonds social, on ne pourra le plus souvent les faire valoir qu'au moment de la dissolution de la société : quelquefois, l'association se réserve le droit de les acquitter dans une période déterminée.

C'est pour n'avoir pas introduit cette clause dans ses statuts qu'une laiterie coopérative que nous connaissons, a connu l'insuccès. Non seulement elle n'avait pas exigé de ses membres l'engagement de rester dans la société pendant une période déterminée, mais elle avait encore stipulé que ces membres démissionnaires conservaient tous leurs droits et continuaient à toucher une part des bénéfices proportionnelle à la somme d'argent qu'ils avaient souscrite. Et ainsi, il était nécessaire de leur rembourser leurs apports dans un délai le plus court possible, de deux ans par exemple, pour permettre à l'exploitation de poursuivre librement ses opérations. Bientôt on préféra tout liquider plutôt que de se soumettre aux exigences de ces créanciers.

Enfin le conseil d'administration d'une laiterie peut toujours prononcer l'exclusion de membres qui se sont rendus indignes d'en faire partie. Les mêmes causes d'exclusion se retrouvent dans presque tous les statuts : elles concernent le sociétaire condamné à une peine criminelle ou correctionnelle en cas de fraude ou de vol, ne remplissant pas ses obligations vis-à-vis de la société, commettant des fraudes à son préjudice ou cherchant à lui nuire « par des actes ou des propos de nature à troubler son fonctionnement. » Le membre exclu « se trouve déchu de tous droits, et ce qu'il pourrait avoir de droits dans la dite société appartient à celle-ci en totalité, sans aucune réclamation possible dudit membre. »

2° Personnes chargées de l'administration, de la direction et de la gestion de l'entreprise. — Les plus graves décisions concernant l'administration de l'entreprise sont prises par tous les membres réunis en assemblée générale. Chacun d'eux a droit à une voix, et peut, dans la plupart des statuts, se faire représenter par un autre sociétaire, en vertu d'une lettre visée par le gérant.

Cette assemblée constitue le premier organe de toute association : au début, elle prend toutes les délibérations nécessaires à la constitution de la société, nomme en particulier le conseil d'administration et le directeur.

Dans la suite, elle se réunit au moins une fois par an. D'après un rapport présenté par le président du Conseil d'administration, elle contrôle la gestion de la société pendant l'année qui a précédé et se prononce sur toutes les questions d'intérêt général, par exemple les modifications à apporter aux statuts. Elle procède également au renouvellement du Conseil : les élections se font au scrutin secret, à la majorité absolue des votes représentés ou à la majorité relative en cas de ballottage : la moitié au moins des sociétaires doit être présente.

Enfin, elle peut être convoquée en séance extraordinaire sur la demande soit du Conseil d'administration, soit du tiers des sociétaires.

En résumé, c'est elle qui joue le rôle le plus important dans l'administration d'une laiterie coopérative : elle a fait le premier acte par lequel la société qui se forme entre dans la vie extérieure : durant son existence, elle prend toutes les décisions souveraines ; à sa disparition, elle sera juge de toutes les mesures nécessaires concernant sa liquidation.

Cependant, comme elle ne peut s'occuper d'une façon permanente de la gestion et de la direction de la société, on trouve à côté d'elle un Conseil d'administration, comprenant un président, un vice-président, un ou plusieurs trésoriers et secrétaires et un certain nombre de délégués.

Ces derniers sont nommés soit à raison de « un »

par vingt sociétaires, ou de « un » par village. Quant aux autres membres, ils sont choisis, comme nous l'avons vu, par l'assemblée générale, soit chaque année, soit tous les trois ans : dans ce dernier cas, ils sont ordinairement renouvelables par tiers tous les ans.

Ce conseil « est chargé de tout ce qui se rattache au bon fonctionnement de la société, de veiller à l'exécution pleine et entière des statuts et d'approuver, après vérification, toutes les opérations qui ont été faites (1). » Souvent, il remplit de plus le rôle d'un véritable juge d'instruction : lorsqu'un sociétaire est soupçonné de fraude, il décide, après l'avoir entendu, s'il y a lieu ou non de l'exclure ou de le condamner, provoque en ce cas une réunion de l'assemblée générale qui ratifiera son jugement.

Le Conseil d'administration n'est pas un organe permanent : il se réunit soit chaque mois, soit seulement tous les trois mois sur convocation du président. C'est pourquoi, dans les laiteries de l'Ouest, les membres de ce Conseil, moins les délégués, forment un nouvel organe, appelé « le Bureau » et chargé de traiter les affaires courantes et de délibérer sur les questions qui ne peuvent attendre la session du Conseil d'administration.

De plus, ce Bureau, aidé des délégués spéciaux

1. A. Rozeraï. *Modèle de statuts de laiterie coopérative*, art. 15.

nommés dans tous les villages pour lui communiquer tous les renseignements susceptibles d'intéresser la société et en même temps contrôler le service des laitiers et la livraison du lait, joue le même rôle que les comités de surveillance qui existent dans certaines laiteries de la Thiérache : il exerce en particulier une surveillance efficace sur le personnel salarié.

Enfin, dans l'Ouest de la France, une commission de contrôle est nommée chaque année par le Conseil d'administration. Elle se compose de six membres et vérifie les comptes du comptable et du trésorier, rédige un rapport et le communique au Conseil d'administration.

3° *Personnel chargé de la fabrication du beurre.* — A côté de ces personnes remplissant des fonctions purement administratives et gratuites, toute laiterie coopérative comprend naturellement un personnel salarié, chargé de la fabrication du beurre et de son écoulement. Il varie dans son nombre et ses attributions avec l'importance de l'établissement. Dans certaines laiteries, on trouve un directeur, un comptable, un mécanicien, un beurrier et plusieurs aides ; dans d'autres, au contraire, nous voyons simplement un ménage occupé à recevoir le lait et à le convertir en beurre et en fromage.

Dans une laiterie coopérative, le directeur est parmi tout le personnel celui qui joue le rôle le plus important : c'est de lui que dépend en grande partie

le succès de l'entreprise. Il dirige le travail de la laiterie, commande tout le personnel, s'occupe même de la vente.

Le plus souvent, il tient en même temps la comptabilité. Celle-ci diffère, il est vrai, de la comptabilité commerciale, mais elle n'en doit pas moins être faite avec une grande exactitude. Si, à cause du caractère particulier de ces sociétés coopératives, elle n'a pas pour but principal de savoir si on fait des bénéfices, elle est une base sûre de renseignements sur la fabrication, sur les progrès réalisés ou les fautes commises, sur la sincérité et la rectitude des opérations. Elle consiste à inscrire chaque jour le lait fourni par chaque sociétaire, le beurre fabriqué, le rendement, la vente du beurre et les achats de matières servant à la fabrication. Elle établit le compte de chaque membre de manière à ce qu'aucune erreur ne se produise et qu'aucune parcelle de beurre ne disparaisse, afin que le bureau puisse exercer facilement son contrôle et fixer le prix du lait à payer chaque mois aux fournisseurs. Enfin, le comptable doit tenir un grand-livre où chaque sociétaire a son compte nominatif avec inscription mensuelle et annuelle; ce grand-livre servira, en cas de liquidation de la société, à la répartition de l'actif social au prorata de la fourniture de lait.

A tous ces points de vue, le choix d'un directeur capable, intelligent et instruit, est donc capital. C'est

pourquoi on ne saurait trop réclamer la diffusion des écoles d'industrie laitière : les établissements coopératifs y trouveraient des jeunes gens possédant toutes les qualités requises. Il en est ainsi dans la Charente et le Poitou, depuis la création de l'école de Surgères. Dans la Thiérache, au contraire, le nombre des directeurs sortant d'écoles d'industrie laitière est presque insignifiant :

A côté du directeur, on rencontre les ouvriers beurriers s'occupant spécialement de la fabrication du beurre, et un chauffeur mécanicien, si l'établissement marche à la vapeur. Il y a aussi les ramasseurs de lait dont le nombre varie suivant l'importance de la fourniture de lait et l'étendue du rayon d'approvisionnement.

Lorsque la laiterie est considérable, elle comprend aussi un contrôleur-inspecteur dont le rôle est de visiter de temps en temps les animaux des fournisseurs et de prélever les échantillons chez les sociétaires soupçonnés de fraude.

Enfin, dans la Thiérache, on trouve dans l'établissement un fromager : s'il possède une porcherie, un homme spécial est chargé de son entretien.

Ce personnel a presque partout un traitement fixe. Le directeur touche ordinairement 1.500 à 2.000 francs ; le chauffeur-mécanicien, le beurrier et le fromager 800 à 1.000 francs ; quant aux aides, ils sont payés de 2 fr. 50 à 3 francs par jour.

Ce mode de rétribution ne semble pas être celui qui se trouve le mieux en rapport avec le principe même de la coopération et il a été quelquefois l'objet de sévères critiques. Une beurrerie coopérative comme du reste toute coopérative, ne doit pas seulement viser à créer à la classe des cultivateurs producteurs de lait une situation plus prospère : elle doit avoir un but plus élevé, plus désintéressé et plus social, appliquer aussi complètement que possible la devise de ces associations : « Chacun pour tous, tous pour chacun » en s'efforçant d'améliorer le sort des ouvriers qu'elle occupe, en contribuant à faire disparaître « cet état de conflit presque inévitable » que le salariat crée trop fréquemment entre le patron et l'ouvrier.

C'est pourquoi elle fera, dans une certaine mesure, participer son personnel aux bénéfices de l'entreprise et ainsi l'ouvrier fera pour ainsi dire partie intégrante de l'Association. Sans doute, on a pu dire que celui-ci aurait ainsi une situation plus avantageuse que les sociétaires eux-mêmes : il n'aurait en effet à subir aucune retenue, il n'aurait aucune responsabilité et ne serait exposé à aucune perte. Mais ce qui est aussi certain, c'est qu'on l'intéresserait directement à la réussite de l'entreprise, on stimulerait son activité et on accroîtrait sa productivité.

Ce mode de paiement s'est du reste déjà répandu dans certaines laiteries de la Charente et du Poitou.

Le personnel reçoit d'abord un traitement fixe de 40 à 50 francs par mois, puis on lui donne soit 1 fr. 50 par 100 francs de vente, soit 1 franc par 1000 kilogrammes de beurre fabriqué et 1 franc par 1.000 francs de produit net : en tout cas, on lui garantit une rétribution mensuelle de 80 à 90 francs. Cette participation du personnel aux bénéfices est encore presque inconnue dans le groupe de la Thiérache. On ne peut que le regretter, car, d'après M. Rozeray, il donne les meilleurs résultats et promet de devenir bientôt général dans l'Ouest de la France.

Dissolution d'une société coopérative laitière. — Enfin, certaines causes peuvent mettre fin à l'existence d'une laiterie coopérative et en provoquer la liquidation. Bien que ces sociétés soient le plus souvent des sociétés civiles, nous savons qu'aucune cause ne peut en amener la dissolution de plein droit. Elle ne pourra jamais être décidée qu'en une assemblée générale réunissant au moins les trois quarts des sociétaires.

En ce cas, chaque membre « participe à l'actif et au passif de la société proportionnellement à la quantité de lait qu'il a fournie. » Quelquefois cependant, la répartition du capital social a lieu simplement au prorata de la quantité de lait livrée durant les trois dernières années.

Conclusion. — Ainsi se trouve terminée l'étude de l'organisation et du fonctionnement d'une laiterie

coopérative. Elle peut revêtir les formes les plus diverses et nous avons vu, en particulier, combien la plupart des laiteries de la Thiérache différaient sur ce point de celles de la Charente et du Poitou. Les unes ont pris le plus souvent la forme de société civile; les autres la forme de société commerciale. Ici, le capital est constitué autant que possible par les sociétaires eux-mêmes; là, il est souscrit sous forme d'actions par un petit nombre de grands propriétaires; enfin, celles-ci ont introduit le système de la participation aux bénéfices pour payer leur personnel; celles-là donnent toujours à leurs ouvriers un traitement fixe. En un mot, les unes sont fondées avec une forme et un esprit véritablement coopératif, les autres paraissent préférer un type de société qui se rapproche beaucoup, au point de confondre, avec la forme capitaliste. L'utilité d'une loi nouvelle qui permettrait à toutes ces coopératives de prendre une forme identique apparaît donc clairement.

Nous avons vu également que les différences profondes qui existent entre les laiteries coopératives sont dues surtout à la difficulté de réunir le capital nécessaire à leur installation. La loi du 19 décembre 1906 est venue y remédier dans une certaine mesure. Mais la somme mise ainsi à la disposition des sociétés coopératives est relativement peu importante. Aussi, « ce que l'on peut espérer faire avec si peu d'argent, c'est — surtout — donner une saisis-

sante leçon de choses, faire dans les régions les plus diverses une expérience, encourager la propagande par le fait (1). » Ce sera en un mot « un appât évident pour vaincre la défiance routinière et l'individualisme obstiné de nos paysans. » Complété par un enseignement de l'industrie laitière bien compris, ce texte législatif contribuera à répandre dans nos campagnes les associations coopératives laitières. Le cultivateur, persuadé des avantages nombreux qu'elles lui offrent, n'hésitera plus à tirer du vieux bas de laine quelques pièces de vingt francs, et à les placer dans ces entreprises. On évitera ainsi très facilement l'intervention de personnes étrangères, si nuisible à l'application du principe coopératif. Car, si la nécessité d'un emprunt se fait si souvent sentir, c'est à cause du mauvais vouloir de la plupart des sociétaires : si beaucoup ne participent pas à cet emprunt, c'est plutôt parce qu'ils ne le veulent pas que parce qu'ils ne le peuvent pas. Malgré les crises qu'elle a traversées depuis quelques années, l'agriculture française n'a pas complètement cessé d'être rémunératrice, l'épargne est toujours aussi vivace et le vieux bas de laine dont nous parlions tout à l'heure n'est pas encore vide.

1. Économie de la loi de M. Ruau. Maurice Clos. *Revue de la Solidarité sociale*. Juillet 1905.

SECTION II

Organisation industrielle d'une laiterie coopérative.

Nous avons laissé le lait à la ferme : on lui a fait subir toutes les manipulations nécessaires, il est prêt à être transporté à la laiterie pour y être transformé en beurre. Nous allons maintenant étudier comment s'opère cette transformation ; nous insisterons surtout sur les progrès faits depuis quelques années : ils ont en effet une grande importance économique : c'est grâce à un bon fonctionnement industriel que l'on obtient un produit parfait, d'un écoulement facile et rémunérateur.

Le transport du lait à la laiterie. — Ce transport du lait à l'usine constitue pour la société coopérative une des plus lourdes charges. Il demande un personnel considérable et un matériel coûteux : il faut payer des voituriers et entretenir des chevaux et des voitures. De plus le lait est un liquide qui s'altère très facilement et les nombreuses précautions dont il faut l'entourer pour le transporter viennent encore augmenter ces frais généraux.

Ceux-ci sont d'autant plus élevés que le rayon d'approvisionnement de la laiterie est souvent très étendu. La fourniture d'un seul village est rarement suffisante ; la plupart du temps, les exploitations rurales, productrices de lait, se trouvent disséminées,

autour de l'établissement industriel, à une distance qui varie entre 5 et 25 kilomètres, et les frais de ramassage du lait peuvent être évalués en moyenne à 1 centime par litre.

Aussi, toute laiterie coopérative doit s'efforcer d'organiser ce transport le plus économiquement possible, tout en ne négligeant aucun des soins indispensables pour conserver à cette matière première toutes ses qualités naturelles.

Les laiteries qui travaillent une quantité de lait peu considérable arrivent facilement à réduire au minimum les frais de transport. Ce sont les sociétaires eux-mêmes qui apportent leur lait à l'usine, soit une fois par jour en hiver, soit deux fois le matin et le soir en été. Ce système est très usité dans certaines petites laiteries des Ardennes et de la Meuse, mais il s'est surtout répandu en Belgique où, dans certaines contrées, il existe parfois deux laiteries dans un même hameau.

Au contraire lorsque la laiterie s'approvisionne dans plusieurs villages, elle doit forcément avoir recours à d'autres modes de concentration du lait. Quelquefois, elle traite à forfait avec un entrepreneur qui se charge à ses risques et périls du ramassage et du transport. Ce mode est très peu employé : s'il dispense la laiterie de l'entretien de tout personnel et de tout matériel, il offre cependant peu d'avantages : les prix demandés par l'entrepreneur sont

souvent fort élevés : de plus, ce rôle de surveillance que l'on fait jouer au voiturier dans certaines laiteries devient impossible ou, du moins, absolument inefficace.

Aussi, dans le groupe de la Charente et du Poitou, comme dans celui de la Thiérache, les laiteries ramassent elles-mêmes le lait chez les associés. Chaque matin et chaque soir, ou chaque matin seulement, suivant la longueur du parcours, des voituriers payés par elles font une tournée dans toutes les fermes. Cependant, dans les Deux-Sèvres, les charrettes et les chevaux ne leur appartiennent pas : ce sont les ramasseurs qui en sont les propriétaires.

Enfin, dans certains pays, particulièrement dans la province du Luxembourg en Belgique, les laiteries coopératives d'importance moyenne sont presque inconnues : ce sont des établissements travaillant le lait de toute une région et ayant un rayon d'approvisionnement très étendu. Pour diminuer autant que possible les frais de ramassage, tout établissement comprend alors deux organismes distincts : l'usine centrale où se fait le barattage de la crème, et de nombreuses crémeries où se pratique l'écémage du lait apporté par le cultivateur. On évite ainsi le transport du lait à l'usine : celle-ci reçoit seulement la matière première servant directement à la fabrication du beurre, c'est-à-dire la crème. Cependant, ce système présente certains inconvénients qui doivent

en empêcher la vulgarisation. Non seulement il peut être un obstacle à l'emploi des méthodes modernes de séparation de la crème, mais il ne semble pas devoir aider au développement de la coopération : les associés de ces laiteries « centrales » ou « régionales » se connaissent peu ou même ne se connaissent pas : chacun ne peut se rendre compte de la bonne ou de la mauvaise gestion de la société : c'est « une porte ouverte à toutes les défiances et à tous les soupçons ».

Quel que soit le mode de transport et de ramassage usité, le voiturage se fait à l'aide de voitures à deux ou trois chevaux : dans la Charente et le Poitou, on se sert quelquefois des vaches : en Belgique, l'emploi de chiens de forte taille est assez fréquent : on réalise ainsi une économie réelle : un chien peut traîner jusqu'à 500 kilogrammes de lait et ne coûte que 70 à 80 francs.

En aucun cas, la réduction des frais de transport ne doit être préjudiciable à la qualité du lait. Il ne faut rien négliger pour le protéger contre l'influence nocive de la température ambiante, et pour éviter de lui faire subir pendant le transport des chocs et des chocs trop nombreux et trop violents ; sinon on risque de l'altérer profondément et même de le rendre inutilisable.

C'est pourquoi on se sert le plus souvent de voitures bâchées, munies de bons ressorts. On met le

lait dans des bidons en tôle d'acier et étamés, d'une contenance de vingt litres : ils affectent une forme arrondie, sans aucun angle : après les avoir remplis complètement, on les ferme tout à fait hermétiquement.

Il faut aussi tenir ces récipients dans un état d'extrême propreté et surtout les empêcher de se rouiller. L'oxyde de zinc forme en effet avec l'acide butyrique un sel qui communique au lait et au beurre qui en provient un goût désagréable, un goût de suif. C'est pourquoi dans les laiteries importantes, il existe un appareil spécial qui permet de les nettoyer d'une façon parfaite dès qu'ils sont vides : il permet d'utiliser successivement l'eau chaude et la vapeur, puis de les rincer à l'eau froide (1).

Réception du lait à la laiterie. — Le lait, dès son arrivée à la laiterie, est examiné au point de vue de sa qualité et de sa composition.

Tout d'abord, le voiturier, ayant pris soin de noter la provenance du lait contenu dans chaque bidon, ce contrôle permet de refuser et de renvoyer immédiatement certains laits manifestement mauvais par suite d'une maladie de la vache productrice ou de

1. Autrefois, on avait essayé de se servir pour le transport du lait d'un ustensile en bois : le bois étant moins bon conducteur de la chaleur que le métal, on pensait ainsi protéger d'une façon plus efficace le lait de la température ambiante. Ce sont les difficultés de nettoyage qui ont fait abandonner cette pratique.

l'inobservation des soins dont cette production doit être l'objet. Pour cela, un examen superficiel du lait peut être suffisant : s'il présente un aspect sanguinolent, il doit être rejeté, c'est en effet l'indice d'affections graves de la mamelle de l'animal producteur ; il en est de même s'il est filant ou visqueux, car en ce cas, il se caille facilement et possède une odeur désagréable. Sa couleur peut être également le signe d'altérations nombreuses : bleuâtre ou rougeâtre, il donnera un beurre d'une qualité tout à fait inférieure. Cependant, il ne faut pas attacher à cette modification de teinte une trop grande importance : elle peut avoir simplement pour cause un changement dans le mode d'alimentation : c'est ainsi que le panais, les carottes, le foin donnent au lait une coloration jaune, le sarrazin une coloration bleue.

Cette analyse du lait, lors de sa réception, doit être poussée plus loin et être faite avec beaucoup d'exactitude. Elle sert en effet à découvrir certaines fraudes si faciles à commettre : adjonction d'une certaine quantité d'eau ou de petit lait, écrémage partiel. Dans ce but, de nombreux instruments ont été inventés depuis quelques années. On se rendra compte de la densité du liquide à l'aide du « lacto-sédimentateur », de son acidité grâce à l'acido-mètre de M. Dornic ; enfin, on déterminera sa densité par le « thermo-lactodensimètre ». Si, après une première expérimentation, on soupçonne de fraude un

fournisseur, on la complétera par une seconde, plus sérieuse encore, dont M. Rozeray décrit les différentes phases dans son modèle de statut d'une laiterie coopérative (art. 11).

Lorsque le paiement du lait aux sociétaires est basé sur la quantité de litres qu'ils ont livrée, cet examen approfondi du lait ne se fait le plus souvent qu'accidentellement. Mais, si l'on tient compte en même temps de la richesse en matière grasse, celle-ci devra être déterminée d'une façon régulière, presque journellement.

Paiement du lait aux sociétaires. — Nous avons étudié plus haut les avantages et les inconvénients économiques de ces deux modes de paiement. Il importe maintenant de voir comment ils sont appliqués en pratique.

Étant donné le caractère coopératif de ces sociétés, les associés ne devraient recevoir que les profits de fin d'année. Mais beaucoup d'entre eux ne peuvent attendre cette échéance lointaine et incertaine : s'il en était ainsi, ils ne manqueraient pas de quitter la coopérative laitière et de livrer leur lait à des établissements purement industriels qui les paieraient toutes les semaines. Aussi, dans toutes les laiteries coopératives, une répartition anticipée des bénéfices a lieu tous les quinze jours ou au moins tous les mois.

Lorsqu'on détermine la somme qui revient à cha-

que sociétaire d'après la quantité de lait qu'il a fournie, cette opération se fait de la manière la plus simple. On délivre à chaque fournisseur un livret sur lequel le voiturier inscrit chaque jour le lait qu'il a reçu de chacun. Cette inscription est reportée aussitôt sur le livre de la laiterie. Il est alors facile, au moment de l'échéance, de connaître le nombre total de litres de lait manipulé et la quantité fournie par chacun. On divise ce nombre de litres traités par le montant de la vente du beurre pendant le mois ou la quinzaine, déduction faite des fonds réservés à l'amortissement du capital et au paiement des frais généraux. On obtient ainsi la valeur du litre de lait, et, par une multiplication, la somme due à chacun se trouve exactement déterminée.

Mais lorsqu'on prend comme base la qualité du lait, il ne suffit plus de remettre à chaque sociétaire un carnet où sont mentionnées ses fournitures de lait ; il faut de plus évaluer la quantité de matière grasse qu'elles contiennent. Pour cela, on prélève toutes les semaines un échantillon de quelques centimètres cubes dans le bidon renfermant le lait livré par chaque sociétaire. On procède publiquement au dosage de la crème contenue dans chaque échantillon à l'aide des appareils dont nous avons parlé plus haut. On déterminera ainsi très facilement la quantité de crème que chacun a livrée ; il y a tant de grammes de matière grasse dans tant de centi-

mètres cubes de lait, par conséquent tant de grammes par litre de lait, d'où tant de grammes dans chaque fourniture, et enfin, au total, tant de grammes travaillés. On divise ce poids total par le montant de la vente du beurre et on obtient la valeur de l'unité de matière grasse, du gramme par exemple. On multiplie par cette valeur le nombre de grammes fourni par chaque sociétaire pour connaître la somme qui lui revient.

Dans la laiterie belged'Oostcamps, on tient compte pour le paiement non seulement de la quantité ; mais encore de la qualité de la crème. On l'apprécie en se basant sur la vitesse d'ascension de la matière grasse dans l'écémage. On arriverait peut-être ainsi à plus d'exactitude encore dans la répartition des bénéfices. Mais on n'a pu jusqu'ici établir une formule exacte dans laquelle les deux éléments interviennent. Et, comme le dit un spécialiste éminent de l'industrie laitière, M. Fleischmann : « Plus loin est poussée l'exactitude, plus il faut de temps et de frais : or, dans les laiteries, il importe d'appliquer les règles qui régissent un ménage bien conduit, c'est-à-dire qu'il faut en somme comme dans bien d'autres cas renoncer au meilleur pour se contenter du bien. Le proverbe « le mieux est souvent l'ennemi du bien » reçoit son application ici (1). »

1. Congrès international d'agriculture, Rome, 1903. Rapport de M. Theunis, professeur à l'Université de Louvain : « Base du paiement du prix du lait dans les laiteries coopératives ».

Écrémage du lait. — Avec cette opération, commence à proprement parler la fabrication du beurre. Elle consiste à isoler la matière grasse des autres éléments qui entrent dans la composition du lait.

C'est cette phase de la transformation du lait en beurre qui a subi depuis une vingtaine d'années les plus profonds changements. Aujourd'hui, l'écrémage se fait partout mécaniquement, grâce à l'écrémeuse centrifuge : on a délaissé dans toutes les laiteries coopératives l'écrémage naturel. Elles ne diffèrent plus entre elles que par le mode de mise en mouvement de l'appareil séparateur. Les unes emploient des moteurs à vapeur dont la force varie entre 10 et 25 chevaux, d'autres se sont établies à proximité d'une rivière et ont tiré parti de la force hydraulique : c'est ainsi que, dans les Ardennes, un établissement loue un moteur hydraulique à raison de 0,05 par litre de lait traité. Dans quelques-unes enfin, on rencontre des moteurs à pétrole et à alcool. C'est seulement dans quelques laiteries peu importantes de la Thiérache, et dans les crémeries belges, annexes d'une laiterie centrale, que les appareils sont encore mus à bras.

Cependant, cet écrémage à bras doit être absolument rejeté : il n'est pas de laiteries qui travaille moins de 400 à 500 litres de lait par jour : elle a alors tout intérêt à employer l'écrémage mécanique, à va-

peur, plus régulier et plus productif (1). Conduit par des ouvriers spéciaux qui connaissent leurs machines, savent les régler et prendre toutes les précautions désirables d'entretien et de nettoyage, il écrème le lait plus complètement que les écrémeuses dont on se sert dans les petites exploitations. De plus, l'acquisition d'un moteur permet plus facilement l'installation complémentaire d'un générateur qui produira la vapeur nécessaire pour le chauffage de l'eau, du lait et pour les nettoyages.

L'écémage à vapeur semble donc s'imposer de lui-même. Il doit s'effectuer le plus mécaniquement possible ; tout doit être aménagé de manière à réduire au minimum la main-d'œuvre et le personnel.

Aussitôt la réception du lait, on le verse dans de grands bacs, en commençant par la traite du soir qui, plus vieille, menace de s'altérer plus rapidement. De ces bacs, il se rend dans un réchauffeur ; c'est un appareil « chauffé par la vapeur, à l'intérieur duquel le lait se réchauffe au degré voulu par son passage dans un tuyautage spécial ». Le lait est en effet presque froid au moment où il arrive à l'usine et l'expérience a montré que la séparation de la crème ne s'effectue facilement que si on la pratique à une température moyenne de 34 à 35 degrés.

Puis il passe immédiatement dans les écrémeuses,

1. V. p. 36.

où se fait l'isolement de la partie butyreuse. Ces appareils se règlent à volonté de manière à obtenir la crème qui convient le mieux à la saison. De là, les autres éléments constitutifs du lait, c'est-à-dire le petit lait sont recueillis dans des récipients spéciaux. Quant à la crème, elle est pasteurisée afin de la débarrasser de tous les ferments morbides qu'elle peut contenir.

Cette pratique de la pasteurisation ne s'est pas encore répandue en France. Dans les laiteries de l'Ouest, la matière grasse passe directement dans des réfrigérants qui abaissent sa température à 17 degrés, on la laisse ensuite mûrir ou s'acidifier. On ne peut que le regretter, car la pasteurisation débarrasse la crème de tous les microbes pathogènes qu'elle renferme souvent en abondance ; elle enlève tout mauvais goût au beurre, et augmente même, d'après certains auteurs, le rendement en beurre marchand (1).

Maturation de la crème. — Cette maturation est considérée comme le point le plus important de la fabrication du beurre : c'est elle en effet qui lui donne son goût, son arôme particulier et sa puissance de conservation.

En France, on laisse la crème fermenter naturellement. On se contente le plus souvent d'abaisser brus-

1. Influence de la pasteurisation de la crème sur le rendement en beurre et sur sa qualité. M. L. Marcas, professeur de technologie à l'Institut agricole de Gembloux : Congrès international d'agriculture, Rome, 1903.

quement la température de manière à avoir un beurre plus ferme, puis de la laisser remonter lentement jusqu'à environ 15 degrés, température à laquelle s'opère généralement la maturation. Dans certains établissements, principalement dans ceux où l'emploi des appareils frigorifiques est encore inconnu, ce refroidissement rapide étant souvent impossible, on laisse la crème exposée à la température du milieu ambiant ; elle s'acidifie alors d'une façon exagérée, ce qui donne au beurre un goût sûr et empêche sa bonne conservation.

Dans les autres pays au contraire, en Belgique, et en Danemark surtout, l'acidification de la crème pasteurisée est conduite méthodiquement et sûrement, en l'ensemencant avec des cultures de **ferments lactiques purs**. On arrive ainsi à donner au beurre un goût absolument franc ; car on annihile l'action nocive de microbes anormaux ou de certains aliments. On augmente sa valeur marchande en donnant satisfaction à toutes les exigences du consommateur.

Cette pratique est d'autant plus utile qu'elle permet de remédier dans une certaine mesure à l'appauvrissement des ferments causés par le passage du lait dans l'écumeuse. On prétend en effet « que les brusques changements de température auxquels on soumet la crème par le procédé de l'écumage centrifuge, nuisent à la vitalité des agents microbiens acclimatés de longue date au mode opératoire cou-

rant, au point de donner un produit de moins bonne qualité (1). » C'est du reste la raison pour laquelle les fermières de Normandie se refusent à employer ces moyens modernes de séparation de la crème.

Quoi qu'il en soit, cette maturation de la crème dure environ dix-huit à vingt-quatre heures. Lorsque le beurrier constate, après un contrôle à l'aide de l'« acidimètre » qu'elle est arrivée au degré convenable, on procède alors à l'opération du barattage.

Barattage de la crème. — Il consiste à agglomérer les globules gras en les soumettant à une agitation prolongée dans des instruments appelés barattes. Ces appareils affectent les formes les plus diverses : chaque région a pour ainsi dire sa baratte particulière ; mais la plus employée est la baratte dite « danoise » qui marche avec moteur.

La température joue encore dans cette opération le rôle le plus important : elle doit s'effectuer entre 15 et 16 degrés en hiver et à 14 degrés en été, sinon on obtient un beurre mou, ne présentant aucune consistance. Il faut également tenir compte de sa durée : elle exige ordinairement trente à quarante minutes ; trop courte ou trop prolongée, il y a perte de globules gras et par conséquent diminution de rendement.

Lorsque des grains de beurre se sont formés à l'intérieur de la baratte, on soutire alors la liqueur sé-

1. A. Rolet, *L'industrie laitière. Sous produits et résidus.*

reuse restant, appelée le babeurre et on la remplace par de l'eau que l'on renouvelle jusqu'à ce qu'elle soit devenue parfaitement claire. Cette opération s'appelle le délaitage. Elle doit se faire en continuant de tourner la baratte afin que les grumeaux ne grossissent pas trop vite et n'emprisonnent pas le petit lait : elle se poursuit jusqu'à ce qu'ils aient atteint la grosseur d'une noix. On les sort alors immédiatement de la baratte en Normandie et dans le Nord. Dans l'Ouest, on prolonge un peu plus longtemps le barattage, de manière à obtenir des grumeaux de la grosseur du poing.

Quelquefois aussi le délaitage se fait à sec : dans quelques laiteries, on se sert de délaiteuses mécaniques, mais cette pratique disparaît de plus en plus, car on risque ainsi de délaiter le beurre à l'excès et de lui donner une trop grande fermeté.

Malaxage du beurre. — Il a pour but de le débarrasser des dernières traces de petit lait et de le rendre homogène dans toutes ses parties. On emploie pour cette opération des « malaxeurs », instruments très simples, comprenant une table et un rouleau en bois entre lesquels on presse la masse de beurre.

Le malaxage doit être suffisant, afin que le beurre ne retienne pas trop de liquide : sinon il fermente et ne se conserve pas. Cependant, il ne doit pas être trop prolongé, car, en ce cas, il fait perdre au produit

fabriqué sa cohésion, son aspect lustré et sa finesse de goût.

Mise en moule et emballage du beurre.— Le malaxage terminé, il ne reste plus qu'à donner au produit une forme et un aspect extérieur capable de flatter les goûts et la vue du consommateur. Déjà, durant l'opération précédente, lorsque, par suite d'une alimentation trop sèche, le beurre est très peu coloré, on y additionne certaines substances colorantes, de manière à obtenir cette teinte jaune, naturelle l'été et exigée par les acheteurs.

On le met ensuite en mottes d'un poids plus ou moins élevé, suivant qu'il est destiné à être consommé sur place ou à être expédié. Dans le premier cas, on le divise en pains de 0 kgr. 125, de 0 kgr. 250 et de 0 kgr. 500 que l'on entoure d'un papier de soie ou parcheminé portant la marque de la beurrerie. Dans le second cas, les mottes pèsent ordinairement 10 à 15 kilogrammes. Elles sont enveloppées dans de la toile, ou du calicot fin ou du papier paille ; ensuite, on les place dans des paillons cousus spécialement à cet effet, puis dans des caisses en bois ou des paniers en osier. En France, le beurre n'est jamais expédié, suivant l'usage danois et autrichien, dans des tonneaux contenant environ 50 kilogrammes. C'est seulement lorsqu'il doit être exporté dans les pays chauds, qu'on se sert pour l'emballer de boîtes en fer blanc hermétiquement fermées.

Pour toutes ces manipulations on emploie des spatules en bois, afin de préserver le beurre de toute souillure provenant du contact des mains.

A partir de ce moment, le produit est prêt à être écoulé sur le marché. En attendant, il est conservé dans un local spécial, éloigné de toute mauvaise odeur. Mais son expédition ne peut être longtemps différée, car il ne tarde pas à perdre toutes ses qualités. Il en est autrement si la laiterie possède un appareil frigorifique: en ce cas, on peut le garder presque indéfiniment: loin de rancir, il subit de ce fait une certaine transformation, il se raffermi: ce qui va lui permettre de supporter sans aucun danger un long transport, même pendant les grandes chaleurs.

Conclusions. — Ce rapide examen du fonctionnement industriel d'une laiterie coopérative montre qu'on ne doit reculer devant aucune dépense pour obtenir une fabrication parfaite et assurer ainsi la prospérité de l'entreprise.

Malheureusement, les laiteries qui se sont fondées dans notre pays ne se sont pas toujours conformées à cette nécessité. C'est ainsi que, malgré le rôle important que joue à tous les instants le froid dans cette transformation du lait, il n'est presque pas de laiteries en France, particulièrement dans le groupe de la Thiérache, qui aient fait l'acquisition d'appareils frigorifiques. Il en est de même lorsqu'il s'agit de la

pasteurisation de la crème et de sa culture à l'aide de ferments lactiques.

Beaucoup même, au moment de leur création, n'ont observé en aucune façon les conditions essentielles dans lesquelles un établissement de ce genre doit s'établir. Devant la difficulté de réunir le capital nécessaire, elles se sont simplement contentées de satisfaire aux exigences du moment, elles ont craint l'insuccès et se sont installées d'une façon tout à fait rudimentaire.

Tout d'abord, elles ne se sont pas préoccupées d'avoir toujours à leur disposition la quantité d'eau suffisante ; cependant, nous savons que les soins de propreté ont une importance capitale dans la fabrication du beurre, et peuvent influencer grandement sur la qualité du produit : En conséquence, elles n'ont pas également ménagé aux eaux de lavage, si abondantes, un écoulement complet et rapide.

De plus, comme elles doutaient de leur avenir, elles ne se sont pas souciées de s'installer dans une contrée dont la production de lait répondrait toujours à leurs besoins, si considérables qu'ils puissent être. Aussi, peu à peu, elles ont été souvent forcées d'agrandir outre mesure leur rayon d'approvisionnement. Il en est résulté une augmentation des frais généraux et une concurrence désastreuses entre les laiteries voisines. Plus tard, cet inconvénient a paru tellement grave qu'à l'heure actuelle, l'Association

centrale des laiteries coopératives de la Charente et du Poitou s'efforce activement « de limiter pour chaque laiterie le rayon de ramassage du lait ».

Enfin, lorsque la prospérité est venue, lorsque les entreprises se sont développées en importance et en vitalité, les locaux que l'on croyait trop vastes sont devenus trop exigus, le moteur trop faible, les appareils d'un rendement insuffisant. On a dû alors, comme cela est arrivé dans les départements de la Charente et des Deux-Sèvres, tout changer et tout modifier et telle installation qui, construite en une seule fois, aurait coûté 45.000 à 50.000 francs, revient aujourd'hui à plus de 100.000.

Toute laiterie coopérative qui se fonde doit donc prévoir son succès et non sa liquidation. Plus son organisation sera perfectionnée, plus elle aura de chances de réussir : ses produits seront alors d'une qualité irréprochable et les débouchés plus faciles à créer. Elle devra profiter des erreurs de ceux qui l'ont précédée et éviter d'y tomber. Elle devra autant que possible réunir les conditions suivantes : 1° avoir en abondance de l'eau d'excellente qualité ; 2° avoir dans le voisinage une pente suffisante pour assurer un écoulement complet et prompt des eaux de lavage ; 3° pouvoir trouver un minimum de 5.000 litres de lait par jour dans un rayon aussi restreint que possible,

6 à 8 kilomètres au maximum (1); 4° enfin, se munir des appareils qui répondent le mieux aux progrès scientifiques modernes.

Ce sont les conditions essentielles de son succès et c'est seulement lorsque toutes ces associations seront persuadées de cette nécessité que l'industrie beurrière française retrouvera sa prospérité d'autrefois. Comme on le constatait encore lors du Concours de l'industrie beurrière de Liège en 1905, où les qualités si brillantes des produits de nos beurreries de l'Ouest, c'est-à-dire des établissements français les plus perfectionnés, avaient fait l'admiration de tous les visiteurs : « Ce n'est ni à la nature du sol, ni à celle des troupeaux que l'on peut attribuer ces résultats. Il y a donc une autre cause. Où la trouver ? sinon dans une bonne organisation des beurreries, dans l'application rigoureuse des méthodes scientifiques modernes, et dans la réunion des efforts de tous les producteurs vers un but commun. »

SECTION III

Organisation commerciale d'une laiterie coopérative et des modes d'écoulement des produits.

Il ne suffit pas de fabriquer des produits d'une qualité vraiment supérieure, il importe aussi de les

1. « Les laiteries coopératives dans les Deux-Sèvres. » Communication faite par M. Rozeray au Congrès international d'agriculture de Rome, en 1903.

vendre à un prix rémunérateur. Pour être prospère, l'exploitation agricole moderne doit non seulement « s'industrialiser », mais encore « se commercialiser », c'est-à-dire s'organiser de manière à lutter victorieusement contre ses concurrents nationaux et étrangers. En un mot, une bonne organisation commerciale est le complément nécessaire d'une organisation industrielle parfaite.

L'importance de cette organisation varie avec la nature des débouchés que s'est créé la laiterie coopérative. Elle peut en effet écouler le beurre qu'elle fabrique soit sur le marché local, soit sur le marché des grandes villes nationales, ou bien l'exporter à l'étranger.

En général, le marché local n'absorbe qu'une partie relativement peu considérable de la production totale d'une laiterie. Dans la Charente et le Poitou, 10 0/0 environ suffisent à son approvisionnement. Il en est cependant tout autrement dans la Thiérache ; les laiteries coopératives y trouvent un débouché assuré dans les villes et les centres industriels si peuplés de cette région. Celles du Nord écoulent toute leur fabrication dans la partie industrielle de ce département ; celles des Ardennes et de la Marne sur le marché de Reims ; celles de la Meuse et de la Meurthe-et-Moselle, sur le marché de Nancy.

Ce marché local constitue un débouché avantageux : la vente y est ordinairement facile ; les frais

de transport y sont réduits au minimum. Une fois conquis, rien n'est plus aisé que de le conserver. Aussi, les laiteries coopératives qui possèdent ainsi sur place la plus grande partie de leur clientèle peuvent être considérées comme privilégiées.

L'uniformité de leurs produits et les nombreuses garanties qu'elles offrent contre la fraude leur permettent du reste de s'y introduire sans difficulté. Elles devront principalement s'efforcer de se mettre en rapport avec les hôtels, les restaurants et surtout les sociétés coopératives de consommation. Celles-ci devraient, en effet, naturellement s'adresser aux organisations similaires qui existent dans les campagnes pour se procurer les denrées dont elles ont besoin. La classe ouvrière pourrait ainsi, en supprimant les intermédiaires, acheter à bon marché des produits d'une qualité et d'une pureté irréprochables, tout en assurant aux producteurs des campagnes un prix de vente normalement proportionnel au coût de production.

Dans les différents pays, et particulièrement en Belgique, on a souvent tenté de rapprocher dans ce but les laiteries coopératives beurrières des coopératives urbaines. Ces tentatives sont presque toujours restées sans résultat. Ces associations, soit de production, soit de consommation ont oublié les principes qui avaient présidé à leur création : elles ont cherché, comme une entreprise ordinaire, à

faire les bénéfices les plus élevés possibles. Les unes ont voulu vendre trop cher et les autres acheter à trop bas prix. Quelquefois aussi, comme en Belgique, elles différaient entre elles par leur caractère : les unes étant l'œuvre du parti conservateur, les autres ayant été fondées par les socialistes. Et cette entente, qui paraissait devoir s'imposer d'elle-même, n'a pu encore se faire.

Quoi qu'il en soit, ce marché local a souvent trop peu d'importance et les laiteries coopératives s'organisent pour trouver d'autres débouchés aux produits de leur fabrication. Tout d'abord, elles dirigent leurs efforts vers la conquête du marché des contrées de leurs pays, où la production locale ne peut répondre aux demandes de la consommation. Il en est ainsi en Belgique, en Hollande, en Allemagne et en France : les établissements de la Charente et du Poitou écoulent tout leur beurre aux Halles centrales de Paris.

Cependant, ces laiteries coopératives ne doivent pas viser uniquement la conquête de ces grands marchés, par exemple du marché de Paris. La vente dans les autres villes paraît à la fois plus avantageuse et plus économique. Les frais de vente surtout y sont de beaucoup inférieurs : en effet, les frais à payer aux Halles centrales s'élèvent à 8 fr. 60 par 100 kilos de beurre : 4 fr. 05 de commission, 0 fr. 05 de timbre, 1 franc pour l'abri, 1 franc pour le pesage, 1 franc pour l'enregistrement et 1 fr. 50 de

décharge. Au contraire d'après MM. Malherbe et Schreilber, ils ne dépassent pas 1 fr. 70 dans une petite ville de Belgique (1).

Pour arriver à ces résultats, la nécessité d'une bonne organisation commerciale se fait déjà sentir. Il faut qu'il y ait, à côté de la coopération industrielle, une coopération plus vaste englobant toutes les laiteries coopératives d'une même région, et ayant pour but d'assurer un écoulement rapide et rémunérateur des produits. Cette nouvelle association interviendra auprès de chaque établissement de manière à obtenir un beurre d'une qualité supérieure et uniforme. Elle nommera dans tous les centres de consommation des représentants spéciaux qui recruteront la clientèle et fourniront à tous des renseignements précieux, qui leur permettront d'adapter leur fabrication aux exigences particulières des acheteurs. Enfin elle s'efforcera de perfectionner les moyens de transport, afin de les rendre plus économiques et de faire arriver rapidement sur le marché un beurre bien conservé.

C'est surtout en Allemagne, en Belgique et en Hollande que les laiteries coopératives se sont syndiquées pour la vente en commun de leurs produits sur les marchés nationaux. Dans ces pays, en

1. Congrès des syndicats agricoles de France. Périgueux, 1905. Rapport de M. Tardy sur les laiteries coopératives, p. 160.

effet, la production beurrière est jusqu'ici à peine suffisante pour satisfaire les besoins de la consommation.

En Allemagne, ces fédérations de laiteries peuvent se diviser en deux grandes catégories. Les unes servent simplement d'intermédiaires entre les laiteries et les grandes maisons de vente et de commission avec lesquelles elles passent des contrats. Les autres suppriment complètement les intermédiaires et s'adressent directement aux consommateurs par le moyen d'enchères publiques.

Parmi, les premières, la plus connue est celle qui fut fondée en 1899 à Prenzlau (Poméranie). Elle porte le nom d'« Association laitière Kleeblatt » (1), sa marque sociale étant une feuille de trèfle. Elle a pour but « la mise en valeur en commun des produits de la laiterie et spécialement du beurre » (2).

Comme toute coopérative, elle est administrée par un conseil de direction à la tête duquel se trouve un directeur chargé de gérer toutes les affaires de la société, par un conseil d'administration et les assemblées générales.

Elle comprend toutes les laiteries établies dans sa sphère d'action. Celles-ci ne sont admises qu'après avoir été soumises « à une inspection technique de

1. *Klei*, trèfle ; *blatt*, la feuille.

2. Article II des statuts

la part d'un conseiller de l'association ». Elles doivent en outre s'engager à livrer toute leur production ; seule, la vente directe aux particuliers et aux petits commerçants habitant leur rayon d'approvisionnement leur est permise.

Toutes les semaines, chaque établissement associé doit indiquer au bureau central de la fédération la quantité de beurre qu'il aura à vendre la semaine suivante. Celui-ci, grâce aux représentants qu'il possède sur les différents points du territoire de l'empire, connaît approximativement les demandes de beurres et les prix probables. Il désigne alors à chacun l'endroit où ses produits devront être envoyés et, pour le transport, met à sa disposition des wagons frigorifiques.

A son arrivée sur le lieu de la vente, chaque livraison est alors soumise à un contrôle original. Les commerçants et les commissionnaires qui reçoivent le beurre des laiteries, doivent avant de l'envoyer sur le marché l'examiner attentivement : « S'il répond bien aux conditions convenues, il est mis en vente sous la marque de la société ; sinon, il est soumis à un expert spécial, qui décide si cette dernière doit être retirée ou non. Dans le premier cas, le beurre est vendu tel quel aussitôt que possible ; un échantillon est envoyé au conseiller de la société : celui-ci, s'il est nécessaire, procède à une revision technique de la laiterie productrice, qui est tenue de se conformer à

ses prescriptions (1). » Tous les frais d'inspection sont acquittés par la laiterie ; et son beurre lui est payé le prix réel de la vente, et non pas, comme cela se fait régulièrement, « d'après le prix moyen obtenu par le syndicat durant le mois. » Ainsi, toute laiterie a intérêt à fabriquer un produit irréprochable.

Tel est le fonctionnement de cette association qui comprend aujourd'hui plus de 30 laiteries et écoule chaque année sur les marchés de Berlin, Leipzig et Dresde, près de 900.000 kilogrammes de beurre, à un prix souvent plus élevé que celui du cours, à cause des nombreuses garanties qu'elle présente.

Des associations analogues se sont créées dans presque toutes les régions agricoles de l'Allemagne du Nord. Nous citerons seulement « la société coopérative de production du beurre de table de la Prusse orientale », le syndicat de vente du beurre de la Prusse orientale, le syndicat de vente des laiteries du nord de l'Allemagne, et les associations laitières du Schleswig-Holstein.

Quant aux associations qui ont cherché la vente directe aux consommateurs, elles sont beaucoup moins nombreuses. Ce système a du reste été fort critiqué au moment de son innovation. Il demande en effet, pour être rémunérateur, la mise en vente d'un produit d'une qualité supérieure et constante.

1. *Enquête sur l'industrie laitière*, 1903, p. 367 368.

De plus, il entraîne la suppression de ces avances de fonds que les gros intermédiaires consentent souvent à faire aux établissements.

Cependant, il a fort bien réussi, partout où il a été appliqué, particulièrement à Hambourg, et dans la Prusse occidentale, où une association de ce genre a été créée dans le but de vendre ou d'exporter le beurre à Berlin. Cette vaste fédération comprend 58 laiteries, soit particulières, soit coopératives.

Bien qu'au début, elle eut à surmonter de nombreuses difficultés à cause du mode de fixation spécial du cours du beurre à Berlin, qui permet un véritable jeu de bourse sur ce produit, elle est arrivée à s'imposer sur le marché de cette ville. Elle a exercé un contrôle incessant sur les laiteries affiliées; elle a traité pour les transports avec l'administration royale des chemins de fer qui a mis à sa disposition des wagons spéciaux. Et ainsi, 700 quintaux de beurres sont vendus aujourd'hui chaque mois par son intermédiaire.

Le produit de la vente est réparti entre les établissements au prorata de leur livraison. On en a déduit au préalable les sommes destinées à l'amortissement des frais généraux et à la constitution d'un fonds de réserve.

Les laiteries coopératives belges (1) et hollan-

1. G. Malherbe. *Les minques de beurre coopératives*. Renaix, 1903.

daïses se sont également organisées commercialement d'une façon à la fois originale et remarquable. Tous les établissements d'une même province se sont fédérés entre eux pour la vente en commun de leurs produits ; ils ont établi dans les villes où ils voulaient se créer des débouchés, « des espèces de halles ou marchés publics où le beurre des laïteries est mis en vente à la criée » et qu'on appelle « minques ».

Parmi ces minques, l'une des plus importantes est celle qui fut créée en 1897 à Hasselt, chef-lieu de la province de Limbourg, par l'association des laïteries de cette région.

Son personnel se compose d'un directeur, d'un agent commercial, d'un crieur et d'un certain nombre d'ouvriers. Il est choisi par le Conseil d'administration de la Fédération qui comprend un président, un secrétaire, et autant de receveurs de comptes qu'il y a de sections dans la fédération.

Elle tient son marché deux fois par semaine le lundi et le jeudi. Pour pouvoir y participer, chaque laïterie doit, au moment où elle demande à faire partie de l'association, payer un droit d'entrée destiné à amortir les frais d'installation. Elles'engage de plus à fournir chaque semaine une quantité de beurre minima, non falsifié : au cas où elle serait accusée de fraude, elle pourra être exclue, être poursuivie en justice et perdre tout droit au fonds social. Enfin,

elle doit verser dans la caisse de la minque, 0 fr. 02 par kilogramme de beurre, pour le paiement des employés.

Tels sont les caractères principaux de cette organisation prospère. Elle comprend aujourd'hui 67 laiteries et vend facilement 10.000 kilogrammes de beurre par semaine.

Les établissements associés n'ont qu'à se féliciter de ce mode d'écoulement de leurs produits. Depuis son installation, la concurrence désastreuse que se faisaient entre elles les laiteries a disparu. On a obtenu des prix de vente plus élevés : chaque livraison leur est payée au comptant, et chaque année, lorsque tous les frais généraux ont été acquittés, il reste encore un excédent de recettes qui est partagé entre toutes au prorata de la quantité de beurre qu'elles ont fourni. Les fraudes ont été complètement supprimées. Et cette minque est un commencement d'organisation qui sera très utile, le jour où, par suite d'une surproduction, la vente à l'étranger s'imposera.

Cette institution s'est répandue avec rapidité en Belgique et en Hollande : maintenant il existe des associations de laiterie et des minques dans chaque province. Cependant l'établissement de ces minques n'a pas toujours été facile, et au moment de leur création, les fédérations ont eu à surmonter de nombreuses difficultés.

Ces marchés de beurre existaient déjà auparavant,

et, dès leur origine, les laiteries coopératives isolées y envoyaient leurs produits à leurs risques et périls. Mais, elles n'avaient aucun délégué pour surveiller la vente et elles se faisaient manifestement exploiter par les commissionnaires en gros. Aussi, lorsque, devenues assez nombreuses, elles voulurent se syndiquer et s'organiser elles-mêmes, elles rencontrèrent une vive résistance de la part de ces puissants marchands, jusqu'ici maîtres absolus du marché.

Mais, remplies de confiance, elles engagèrent sans hésiter une lutte sans merci. Nous citerons seulement celle qui accompagna la création de la minque d'Eindhoven, ville considérable de la province du Brabant septentrional; elle montre d'une façon évidente la force de l'association et les résultats merveilleux qu'on peut en attendre.

Fondée en 1898 par la fédération des laiteries coopératives de cette province, ses débuts furent difficiles. A peine installée, les marchands de beurre de cette ville usent de leur autorité et de leur fortune pour abattre cette jeune concurrente : ils forment un syndicat, et déclarent ne plus vouloir rien acheter à la minque fédérative; en revanche, ils s'engagent à payer au prix le plus élevé le beurre qui leur serait envoyé directement. La lutte était commencée et la fédération laitière, qui n'avait encore aucun fonds de réserve constitué, semblait devoir fatalement succomber.

Elle ne perd pas courage : les beurres achetés à Enidhoven étant en grande partie envoyés à Bruxelles, elle y transporte elle-même son marché et se met ainsi directement en rapport avec les consommateurs. Pour conquérir ce débouché, elle va s'efforcer, avec l'aide de la « ligue des paysans du Brabant septentrional », d'obtenir des laiteries coopératives associées une production d'une qualité supérieure et d'une pureté parfaite.

Pour arriver à ce résultat, elle devait édicter des règlements sévères et prendre des mesures rigoureuses ; et elle craignait de ne pouvoir les faire accepter par les établissements affiliés. C'est pourquoi elle multiplie tout d'abord les liens qui doivent les rattacher à elle ; elle institue des commissions spéciales chargées de leur procurer au plus bas prix les machines et le matériel nécessaire à l'emballage.

Cette œuvre en quelque sorte préparatoire, terminée, elle fonde alors des commissions de contrôle qui assisteront de leurs conseils les coopératives fédérées, surveilleront la fabrication et analyseront les beurres au moins deux fois par mois. Ces analyses scrupuleusement consignées sur un registre spécial seront une garantie efficace contre toute fraude ou tout défaut dans la fabrication : si, par exemple, le 1^{er} mai 1906, on compare le beurre d'une laiterie à celui qu'elle a livré le 1^{er} mai 1905 et qu'on remarque une différence dans la qualité, on en conclut aussitôt à

un changement dans la fabrication et cette constatation suffit pour motiver une enquête et une inspection.

De plus, elle prescrit des règlements que chaque société devra exactement observer. Le beurre livré sera mis dans des paniers de 50 kilogrammes et divisé en mottes de 3 à 5 kilogrammes. Chaque panier portera le poids net et le numéro d'ordre de la société de manière à éviter toute fraude de poids. Toutes les fournitures seront centralisées au dépôt d'Eindhoven et contrôlées par un expert qui indiquera son appréciation en chiffre conventionnel sur chaque panier.

C'est alors seulement que les colis seront expédiés à Bruxelles, après avoir été scellés avec la marque officielle que le gouvernement néerlandais a réservée aux fédérations, moyennant le droit de pouvoir faire visiter par ses inspecteurs les établissements à toute heure du jour et de la nuit, de vérifier les livres et de rendre ainsi impossible l'emploi de la margarine.

Toutes ces mesures n'ont pas tardé à être efficaces et aujourd'hui, la fédération semble devoir être victorieuse. Elle a conquis non seulement le marché de Bruxelles, mais encore ceux de Liège et d'Anvers qui ne veulent plus que du beurre estampillé. Au point de vue économique, les résultats ont été des plus satisfaisants : grâce à cette surveillance étroite

exercée sur les laiteries la production beurrière de cette province a augmenté en quantité et en qualité. Il est vendu par l'intermédiaire de l'association plus de 812.200 kilogrammes de beurre chaque année. Le prix moyen du kilogramme qui, autrefois, était seulement de 0 fr.97 est maintenant de 1 fr.167 (1).

Des associations de vente en commun du beurre se sont également constituées en France, partout où les laiteries coopératives se sont développées. Les établissements de chaque groupe se sont unis entre eux et ont formé des syndicats : celui du groupe de la Thiérache a pris le nom de « Syndicat des laiteries industrielles de la Thiérache » ; celui des groupes de l'Ouest s'appelle « Association centrale des laiteries coopératives de la Charente et du Poitou ».

Le premier a son siège au Nouvion en Thiérache (arrondissement de Vervins). Il a été fondé en 1888. Il a pour but non seulement « d'acheter en commun les matières premières utiles à l'exploitation des laiteries », mais encore « de vendre les produits fabriqués, tels que le beurre, à un cours fixé par une commission spéciale, de faciliter aux laiteries adhérentes leurs relations industrielles et commerciales, en centralisant tous les renseignements pouvant leur être

1. *Les associations agricoles dans le Brabant hollandais*. Malet, Paris, 1906.

utiles, enfin, d'appuyer leurs réclamations auprès des pouvoirs publics ou des grandes administrations, s'il y a lieu, et de servir d'office de renseignements, d'entremise et de surveillance pour la vente des produits. »

Mais, comme nous l'avons déjà fait remarquer, les laiteries de ce groupe étant répandues sur une trop grande étendue du territoire et écoulant presque tous leurs produits sur le marché local, cette association n'a pu jouer jusqu'ici un rôle important : c'est à peine en effet si elle groupe une douzaine de sociétés tant industrielles que coopératives.

Il n'en est pas de même de celle qui réunit toutes les laiteries coopératives de l'Ouest de la France. Établie à Niort en 1896, elle comprend aujourd'hui 102 sociétés exclusivement coopératives, soit plus de 60.000 membres.

Son conseil d'administration se compose d'un président, M. Rouvier, de trois vice-présidents, un pour chacun des départements de la Charente-Inférieure, des Deux-Sèvres et de la Vendée, de deux conseillers par département, d'un secrétaire et d'un avocat-conseil.

Elle ne s'occupe pas directement de la vente ; chaque laiterie reste complètement libre en ce qui concerne le commerce de ses produits. Elle doit simplement « faciliter entre les établissements les relations industrielles et commerciales, centraliser tous les

renseignements pouvant leur être utiles, appuyer toutes les réclamations auprès des pouvoirs publics et des grandes exploitations publiques, patroniser la création d'offices de renseignements, d'entremise et de surveillance pour la vente des produits et l'acquisition des machines et de toutes choses utiles à l'industrie beurrière. » C'est pourquoi les laiteries coopératives qui désirent en faire partie ne doivent prendre aucun engagement, ni remplir aucune condition particulière d'admission. Elles doivent simplement, d'après les statuts, payer un droit d'entrée très minime.

Son influence bienfaisante s'est manifestée surtout au point de vue des perfectionnements techniques apportés dans la fabrication. Mais elle n'en a pas moins rendu aux laiteries associées des services considérables au point de vue de l'écoulement de leur production : de ce côté, elle a fait preuve d'un zèle et d'une activité infatigables. Après avoir créé un service d'inspection des établissements, elle a organisé en France les premiers transports frigorifiques. Elle a dû, il est vrai, pour leur installation, dépenser des sommes considérables ; d'après M. Rozuay, l'installation d'un wagon glacière coûte de 1.200 à 1.400 francs, les frais d'entretien s'élèvent à 150 francs par an, et, pendant cinq mois il faut en moyenne 600 kilogrammes de glaces par wagon, au prix de 25 à 30 francs la tonne ; enfin, le prix du transport

subit de ce fait une certaine augmentation (1). Mais la plus-value de 15 à 20 francs par quintal donnée aux beurres par l'emploi des frigorifères et des transports réfrigérés vient largement compenser ces dépenses.

En même temps, elle a nommé un personnel salarié chargé de recevoir les beurres avant leur emmagasinement dans ces wagons. Elle a, de plus, sur le marché de Paris, un agent général à qui sont adressés tous les envois, et défend, s'il y a lieu, les intérêts de l'association.

Enfin, elle s'efforce de faire connaître les beurres des laiteries syndiquées, en prenant part à tous les concours généraux agricoles de Paris et à toutes les expositions universelles. C'est ainsi qu'en 1900 elle avait installé un type de laiterie qui a beaucoup contribué à appeler l'attention de tous sur cette application nouvelle de la coopération dans notre pays.

Mais toutes ces innovations heureuses exigent des dépenses importantes. Elles sont couvertes facilement « par une redevance d'un demi-centime par kilogramme transporté, par l'escompte des fournisseurs sur les marchés traités par l'association pour le compte et dans l'intérêt des sociétés adhérentes, et par le produit des économies à réaliser sur les frais de transport tels qu'ils étaient en 1900. »

Cette association, dont l'œuvre est déjà si remar-

1. Cinq francs par tonne de Niort à Paris.

quable, puisque c'est grâce à elle que les laiteries coopératives de la Charente et du Poitou ont conquis le marché de Paris, est encore appelée à jouer un rôle plus important encore. Étant donné le succès du mouvement coopératif dans cette région, son influence ira toujours grandissante. On peut espérer que, convaincues de son utilité, les laiteries lui permettront une intervention plus prononcée dans la fabrication. Elle deviendra alors tout naturellement leur véritable organe commercial, et tous les beurres vendus le seront par elle. Le marché des Halles centrales ne lui suffisant plus, elle pourra comme en Belgique et en Allemagne, s'introduire sur les marchés plus avantageux des autres grandes villes de France. Enfin, plus ambitieuse encore, elle aspirera à la conquête des débouchés étrangers.

La France a presque toujours été en effet un pays exportateur de beurre, et nous avons vu qu'après avoir été l'unique fournisseur de l'énorme marché anglais, elle n'avait pu résister à la concurrence redoutable du Danemark, de la Russie, de l'Irlande et du Canada, et avait perdu peu à peu la place qu'elle occupait; aujourd'hui, le beurre français est complètement inconnu dans certaines contrées, particulièrement dans le Northumberland, le York et le Durham. Il importe donc maintenant aux associations de laiterie de rendre à notre commerce de beurre à l'étranger sa prospérité ancienne.

Elles doivent surtout s'efforcer de reconquérir ce marché de Londres qui constitue presque l'unique débouché de notre industrie beurrière. Les autres pays produisent en effet du beurre en quantité suffisante pour satisfaire les besoins de la consommation indigène. Jusqu'en ces dernières années, nous pouvions exporter une partie de nos produits en Belgique : mais, depuis le développement rapide des laiteries coopératives belges, ce marché semble se resserrer de plus en plus : leurs beurres commencent même à envahir nos marchés du Nord, de Roubaix, de Lille et de Tourcoing, et à faire une concurrence sérieuse aux laiteries coopératives de cette région.

Peut-être aussi, pourrions-nous augmenter notre exportation de beurres en Norvège. En 1903, elle était déjà de 30.000 kilogrammes, et, d'après l'enquête sur l'industrie laitière de 1903, nos produits y trouveraient facilement un excellent placement. Il conviendrait également de ne pas nous laisser enlever par l'Italie la clientèle que nos producteurs étaient parvenus à se créer en Suisse. Ce pays fabrique presque exclusivement des fromages et achète chaque année plus de 2.200 quintaux métriques de beurre. Or, depuis 1886, les fournitures italiennes progressent d'une façon ininterrompue tandis que les nôtres et celles de l'Allemagne sont restées stationnaires. Aussi, les laiteries coopératives doivent-elles, sans tarder, se mettre en rapport avec les innombrables

bles hôtels suisses dont l'énorme population flot tante de voyageurs et de touristes peut constituer un débouché précieux. Enfin, il y aurait avantage à développer nos envois de beurre salé dans certains pays de l'Amérique du Sud, en particulier du Brésil, du Chili et de la République Argentine.

Mais, nos produits ne peuvent pénétrer ainsi sur marchés étrangers, si nos cultivateurs après avoir fondé des laiteries coopératives, ne se constituent pas en de puissantes associations laitières. Celles-ci sont en effet plus nécessaires encore que lorsqu'il s'agissait de la conquête du marché national. Il importe absolument, pour obtenir ces résultats, d'adapter sa production au goût du consommateur, de rendre toute fraude impossible et de créer un service de transports des plus perfectionnés et des plus économiques. Il faut surtout envoyer des représentants nombreux qui iront sur place faire connaître nos produits, permettront aux commerçants étrangers de les comparer avec ceux des pays concurrents, et enfin, en trouveront un placement direct, sans avoir besoin de recourir aux commissionnaires en gros.

Quelquefois, il est vrai, l'aide du gouvernement peut être ici très utile. Comme nous avons pu le constater plus haut, c'est grâce à ses encouragements et aux mesures prises par lui que les beurres russes et américains se sont introduits sur le marché anglais. C'est seulement lorsque le gouvernement russe

eut organisé des trains spéciaux, dits de beurre, pour amener les produits fabriqués en Sibérie dans les ports de Riga et de Revel, que ceux-ci affluèrent à Londres. Les États-Unis s'efforcent également de remédier à la décadence de leur industrie laitière depuis 1870, en intervenant auprès des grandes compagnies de navigation maritime pour la création de transports frigorifiques. Le gouvernement canadien a pesé de toute son influence sur les compagnies de transport pour obtenir dans des conditions avantageuses des wagons et des chambres glacières. Il a contribué pécuniairement à la création d'entrepôts frigorifiques ; tous les beurres sont congelés avant d'être expédiés, et, afin d'éviter toute falsification, ils ne peuvent être expédiés qu'après avoir été contrôlés officiellement. En Australie, dans les provinces du Queensland et de Victoria, les beurres ne peuvent être envoyés sur les marchés étrangers que s'ils sont reconnus conformes à un type spécial créé par une loi de 1902 et considéré comme remplissant les conditions indispensables permettant l'exportation. Enfin, depuis 1894, le Parlement de la Nouvelle Zélande, a inauguré un système d'inspection et de classement de ses beurres, pour en augmenter la demande sur les marchés du continent par l'amélioration de leur qualité. Tous les produits de la laiterie destinés à être exportés, doivent passer par certains ports déterminés, où il existe un magasin réfrigérant ap-

partenant au gouvernement et surveillé par un fonctionnaire spécial. Après avoir été mélangés, et emballés dans des magasins dits d'emballage, les beurres y sont congelés, classés, et marqués au rouge lorsqu'ils présentent toutes les qualités exigées d'aspect, de goût et de couleur : ces marques sont la preuve certaine de leur supériorité.

Cependant, si nous exceptons certains pays comme la Nouvelle-Zélande et le Canada, cette action de l'État est le plus souvent insuffisante. Si les services qu'elle rend au point de vue de l'organisation des moyens de transport sont inappréciables, elle est impuissante pour obtenir des établissements particuliers isolés une bonne fabrication et un respect absolu des lois contre la fraude. Malgré tous les efforts du gouvernement central, l'exportation des beurres aux États-Unis a très peu prospéré, et les Danois ne craignent pas d'affirmer qu'ils ne redoutent nullement sur le marché de Londres la concurrence de ces beurres dont la qualité est très variable.

C'est pourquoi, la création des laiteries coopératives et leur union pour l'écoulement de leurs produits peut être considérée comme la condition essentielle de la prospérité du commerce beurrier d'un pays à l'étranger. L'aide de l'État, ses encouragements, les études et les rapports de ses agents consulaires, ne peuvent être utiles que si ces organisations désintéressées existent pour en tirer profit.

La situation de ce commerce en Danemark en est la preuve irréfutable. Dans ce petit pays, la consommation de beurre est relativement peu importante et, aussitôt leur naissance, les laiteries coopératives danoises s'organisèrent pour l'exportation de leurs produits. En 1887, « l'Union des agriculteurs danois pour l'exportation des beurres » se fonde à Copenhague: elle comprend aujourd'hui 84 laiteries. En 1895, un « Bureau central d'emballage et d'expédition du beurre » se crée à Esbing. Puis « l'Union des agriculteurs de la Fionie méridionale pour l'exportation du beurre », « l'Union du Jutland central » et de nombreuses associations analogues s'établissent dans les différentes provinces.

Toutes ces associations ont institué un système complexe de réglementation qui permet à leurs inspecteurs de surveiller d'une façon constante la fabrication du beurre dans les laiteries affiliées. Pour en assurer l'observation, on a créé des concours, des expositions, des primes de toutes sortes, et ainsi, on est arrivé à obtenir un produit d'une qualité, d'un aspect et d'un goût uniforme, ce qui est si grandement estimé par les négociants anglais.

Elles écartent tout danger de fraude en achetant le beurre d'après sa qualité. C'est seulement après un examen sérieux, qu'elles lui donnent leur estampille, véritable marque si appréciée à Londres. Puis, elles le font transporter à très bas prix sur le mar-

ché anglais où il est vendu par l'intermédiaire de représentants spéciaux qui les renseignent d'une façon précise sur l'état et les besoins de la place, sur les caprices de la consommation et se portent garants auprès de l'acheteur de la bonne qualité des produits.

Enfin, elles ont fondé entre elles un Bureau central à Copenhague : celui-ci étudie les questions générales intéressant l'industrie laitière, il est en relation continue avec le gouvernement et s'occupe principalement des questions douanières et de transports. Elles disposent en même temps de nombreux entrepôts frigorifiques et d'un service de vapeurs très régulier et très rapide. Dès lors, on s'explique facilement pourquoi les exportations de beurre de ce pays en Angleterre ont quintuplé depuis vingt ans.

En France, au contraire les associations centrales de laiteries ne se sont pas encore préoccupées de la conquête des débouchés étrangers. La consommation intérieure suffisait jusqu'ici à l'écoulement de leurs produits ; de plus, les régions exportatives de beurre, la Normandie et la Bretagne, se sont toujours montrées absolument réfractaires à toute idée d'union et de coopération.

Néanmoins, depuis quelques années, déjà, l'Association centrale des laiteries de la Charente et du Poitou commence à expédier 40.000 kilogrammes de

beurre chaque mois sur le marché de Londres. Le moment est donc venu pour elle d'imiter les organisations similaires qui existent dans les autres pays ; elle pourra ainsi bénéficier des expériences acquises, et, après avoir exercé une influence plus directe sur le mode de fabrication des établissements elle usera de toute sa puissance auprès du gouvernement français en vue d'améliorer le service de transports ; c'est de ce côté en effet que les progrès sont les plus urgents ; l'emploi des wagons et des chambres frigorifiques est encore peu répandu et la France est un des pays où les transports sont les plus coûteux

Cette association luttera ainsi facilement contre les nations concurrentes : en obtenant des produits de même qualité que ces beurres normands et bretons que le consommateur anglais sait si bien apprécier et n'hésite pas encore aujourd'hui à payer plus cher ; en les expédiant à Londres le plus économiquement et dans les meilleures conditions possible, il en résultera pour elle un débouché nouveau qui ne tardera pas à s'étendre et une nouvelle ère de prospérité commencera pour ce groupe si intéressant des laiteries coopératives de l'Ouest.

En un mot, qu'il s'agisse du marché national ou des marchés étrangers, il ne faut pas oublier que, dans tous les pays, les immenses progrès de l'exploitation des produits agricoles, et en particulier des

produits laitiers sont dus à la vente collective qui facilite la recherche de l'acheteur, qui permet d'expédier par grandes masses et d'organiser des moyens de transport selon la nature des expéditions.

CHAPITRE III

De l'utilisation des sous-produits et en particulier du lait écrémé par les laiteries coopératives.

L'écémage consiste, nous le savons, à séparer le lait en deux éléments principaux : la matière grasse qui servira à fabriquer le beurre, et un liquide comprenant toutes les autres parties constitutives du lait et qu'on appelle indifféremment le petit lait ou lait écrémé. D'autre part, le barattage continue en quelque sorte l'œuvre commencée : il débarrasse le beurre de tous les éléments nuisibles ou inutiles restés dans la crème après l'écémage. Ce liquide nouveau prend le nom de babeurre et l'ensemble de ces résidus de la fabrication du beurre est comprise sous la dénomination de « sous-produits ».

Parmi eux, le babeurre n'a qu'une importance toute relative : les quantités obtenues sont souvent peu considérables et, pour l'utiliser, on le mélange simplement avec le lait écrémé ; quelquefois même on le jette.

Au contraire, le volume du petit lait restant après la transformation du lait en beurre est très important. Il a une valeur économique et commerciale réelle, car il renferme encore de nombreux principes utiles, en particulier le sucre et la matière azotée, la caséine. Il aurait donc été regrettable de le mépriser complètement et de ne pas lui trouver un emploi rémunérateur. C'était, pour les laiteries coopératives, un moyen de compenser, par les bénéfices qui en résulteraient une diminution probable du prix du beurre causée par la concurrence des autres pays qui, comme le nôtre, avaient développé leur industrie laitière.

Autrefois, lorsque la préparation du beurre se faisait exclusivement à la ferme, la ménagère n'était jamais embarrassée pour tirer parti de son lait écrémé. Elle n'en disposait jamais que d'une petite quantité à la fois et elle s'en servait pour nourrir sa basse-cour, ses porcs ou ses veaux ; quelquefois, elle le transformait en fromages maigres qu'elle écoulait facilement sur les marchés voisins.

Avec l'industrialisation de cette fabrication, la quantité de petit lait que les établissements ont à leur disposition se chiffre souvent par milliers de litres ; il est alors difficile d'en trouver une utilisation avantageuse. Les moyens de l'employer sont cependant des plus divers : on le fait servir à l'alimentation de l'homme ou des animaux ; on en fait des fromages

maigres; enfin on l'utilise d'une façon purement industrielle.

Ces différents usages du petit lait donnent à la laiterie un profit plus ou moins élevé, suivant le milieu où elle est installée, suivant la nature des débouchés qu'offre la région où elle opère. C'est pourquoi nous nous contenterons principalement de les examiner l'un et l'autre et de montrer leurs avantages et inconvénients réciproques.

Quoiqu'il en soit, il importe de faire subir au petit lait, avant toute utilisation, une opération dont nous avons déjà pu constater les nombreux avantages en ce qui concerne la crème: la pasteurisation. Sortant de l'écrémeuse centrifuge, il est en effet de meilleure qualité que celui qui provient de l'écémage naturel, il est débarrassé de toutes les impuretés qu'il peut contenir. Malheureusement, il suffit de quelques heures pour l'altérer, pour lui donner un goût extrêmement acide, et c'est seulement en le pasteurisant qu'il est possible de le conserver un certain temps. De plus, cette pratique réduit à néant une des principales critiques faites contre les laiteries coopératives: de n'être qu'un foyer de propagation de la fièvre aphteuse. Aussi, est-elle usitée dans tous les pays, et on ne peut que déplorer qu'il n'en fût, pas de même en France.

De tout temps, une partie du lait écrémé servit à la nourriture du personnel de la ferme. C'était en

effet une boisson rafraîchissante et possédant encore une réelle valeur nutritive, un aliment sain, fournissant à l'organisme des principes azotés à un prix de beaucoup inférieur à n'importe quelle autre substance alimentaire.

Aujourd'hui encore il est consommé couramment dans certains pays par le paysan et même par l'habitant des villes. Il en est ainsi en Allemagne, en Suède, en Danemark et même en Angleterre où l'on peut lire sur la devanture d'un grand nombre de crémeries : « Ici on vend du lait écrémé pour 1 d. (10 centimes) le pint (1/2 litre). Le pint d'un tel lait contient la même quantité de nourriture qu'un mutton-chop (côtelette de mouton). » En France, au contraire, la participation de cet aliment dans l'alimentation humaine est pour ainsi dire nulle : si nous exceptons quelques départements comme le Finistère et le Nord, cet emploi du petit lait est complètement inconnu.

Aussi, tandis qu'il est acheté par le consommateur 10 centimes le litre en Allemagne, 15 centimes les deux litres en Suisse, et 10 centimes le demi-litre en Angleterre, ainsi employé, il n'a chez nous aucune valeur et ce mode d'utilisation sera longtemps encore tout à fait secondaire pour nos laiteries coopératives.

Néanmoins, on a essayé depuis quelque temps de lui trouver un débouché de ce côté, en le livrant indirectement à la consommation en lui faisant subir

certaines manipulations de manière à lui donner un aspect, un goût et une saveur particulière, pour attirer le client.

C'est ainsi qu'on le substitue à l'eau dans la fabrication du pain ; on obtient ainsi un pain plus lourd et plus riche. Ce procédé a été vite abandonné. Il donne au pain un goût acide auquel les consommateurs ne sont pas encore habitués. De plus, les grandes boulangeries sont le plus souvent éloignées des beurreries ; par leur objet même, les unes sont installées dans les villes, les autres à la campagne : dès lors, il faut tenir compte des frais de transport et ceux-ci viennent réduire à rien les bénéfices ainsi réalisés, car d'après le Dr Gumer, ils sont au maximum de 5 centimes par litre si on suppose le kilogramme de pain vendu 40 centimes. Toutefois les laiteries coopératives pourraient, comme cela existe en Allemagne, annexer à leur installation une boulangerie qui viendrait concourir, avec d'autres moyens, à ouvrir un exutoire au lait des centrifuges.

On prépare également avec le lait écrémé du kephyr, du leben et même du lait condensé et du lait stérilisé. Ces produits doivent être fabriqués, autant que possible, avec du lait complet ; cependant s'ils doivent être expédiés à de longues distances, il faut, avant la transformation, débarrasser le lait de sa matière grasse, car, celle-ci, durant le transport monte à la surface et donne à cet aliment

un aspect peu engageant. Enfin, dans les laiteries d'Oostcamps près de Bruges et de la Jennie dans la Charente-Inférieure, on fabrique avec le petit lait du lait en morceaux ou du lait en poudre. Ces fabrications diverses exigent un personnel et un matériel relativement considérables ; c'est pourquoi, la plupart du temps, elles constituent des industries absolument particulières.

Quelquefois aussi, afin de remédier aux difficultés de transport de ce produit, on en extrait l'élément le plus nourrissant, la caséine, et on le rend assimilable. La matière azotée peut alors se consommer seule ; mais on la mélange le plus souvent avec du lait ou du pain : c'est ainsi qu'en ce moment des démarches sont faites par la Société d'encouragement à l'industrie laitière auprès du ministère de la guerre pour faire adopter, par les troupes, la fabrication du pain à la caséine. Jusqu'ici, la défiance des consommateurs a fait échouer tous les efforts faits pour vulgariser ce produit, et on ne peut encore voir dans ce procédé une source nouvelle de profits pour les établissements laitiers.

Enfin, d'une façon générale, le lait écrémé est transformé en fromages avant d'être livré à la consommation. Ce mode d'utilisation, presque inconnu dans l'Ouest de la France, s'est répandu surtout dans les départements du Nord et de l'Est. Dans cette région, une fromagerie est annexée à la plupart des beurre-

ries coopératives : c'est ainsi que la laiterie du Petit Fayt fabrique journellement 700 kilogrammes de fromages, et celle de Boulogne, 400 à 500 kilogrammes.

Cette fabrication ne présente plus les mêmes avantages qu'autrefois. L'écrémeuse centrifuge enlève entièrement la matière grasse du lait ; puis, elle précipite dans la boue et dans la crème une partie des principes utiles à la maturation des fromages. Dès lors les produits obtenus sont d'une qualité très inférieure : ils ont « un aspect gélatineux toujours reconnaissable et une tendance inévitable à ne pas s'affiner au degré voulu », et d'après les praticiens « le lait écrémé des centrifuges est d'un dangereux emploi dans la fabrication des fromages ». De plus, la stérilisation ou la pasteurisation du petit lait pratiquées dans de nombreuses beurreries viennent encore détruire une grande quantité des êtres microbiens nécessaires à la fermentation.

C'est pourquoi les laiteries qui transforment en fromages leur lait écrémé doivent auparavant le mélanger à une certaine quantité de lait pur, afin de lui rendre la plus grande partie des éléments utiles que la centrifugation a éliminés.

Mais cette addition de lait entier vient augmenter d'une façon notable le prix de revient du produit. Or les conditions de vente de cette marchandise laissent beaucoup à désirer ; le plus souvent, il est difficile

de lui trouver un débouché suffisamment rémunérateur. Le kilogramme de fromage maigre est rarement vendu plus de 0 fr. 50, ce qui revient à vendre le petit lait, lorsqu'il est exclusivement employé, 0 fr.02 le litre. A plus forte raison, cette fabrication est-elle peu avantageuse, si elle a nécessité l'usage du lait pur.

Pour remédier à ce dernier inconvénient on a bien essayé, en Danemark et en Allemagne d'ajouter au lait écrémé d'autres matières grasses, huile de coton, margarine. Cette pratique a été vite abandonnée : si on présentait sous son vrai nom le fromage ainsi fabriqué, le consommateur n'en voulait pas ; dans le cas contraire, on faisait une concurrence déloyale et par conséquent punissable aux produits authentiques.

En résumé, la fabrication de fromages maigres ne pourra jamais être une source de profit considérable pour les laiteries, si ce n'est toutefois durant la saison d'été, où le prix du beurre est souvent peu élevé et où, à l'inverse, le fromage maigre s'écoule facilement, les conditions défavorables de température obligeant d'arrêter la fabrication de certains fromages entiers. Il pourrait donc être avantageux pour un établissement beurrier de s'annexer une fromagerie qui lui permettrait d'utiliser non seulement son lait écrémé, mais encore son lait entier, lorsque, par suite de certaines circonstances, sa transformation en

fromage sera plus rémunératrice que sa transformation en beurre.

Cette installation complémentaire est du reste assez facile : elle demande des capitaux relativement peu importants. De plus, la réunion de ces deux industries permettra l'unité de direction, et diminuera les frais généraux de main-d'œuvre. Aussi, nous pourrions citer de nombreuses laiteries, en France et à l'étranger, qui produisent à la fois du beurre et du fromage. C'est ainsi que la beurrerie coopérative d'Avaux écrème seulement un tiers de son lait, et le lait écrémé mélangé avec le lait resté entier est converti en fromages.

En résumé, il ne semble pas qu'une laiterie coopérative doive trouver pour son petit lait un débouché avantageux dans l'alimentation humaine : ou bien il lui sera impossible de l'écouler entièrement, ou bien elle devra dans ce but faire des installations très coûteuses, si on les compare aux bénéfices qui en résulteront. Elle devra donc appliquer d'autres procédés d'utilisation ; en particulier consacrer le lait écrémé à l'élevage et à l'engraissement des animaux domestiques, principalement des veaux et des porcs.

Au moment où les laiteries coopératives furent créées, de nombreux cultivateurs, se trouvant dans l'impossibilité de vendre toute leur production de lait soit à l'état nature, soit transformée en beurre, l'employaient à l'élevage et à l'engraissement des veaux ;

cette spéculation était très heureuse, car la viande de ces jeunes animaux est toujours très recherchée sur le marché. Aussi, lorsque ces établissements coopératifs vinrent absorber tout le lait de la région et même les dépouiller du petit lait provenant de leur fabrication personnelle, les producteurs craignirent de se voir obligés d'abandonner complètement ces industries anciennes et assez rémunératrices, ces jeunes bovins ne pouvant se développer avec profit qu'en les laissant le plus longtemps possible au régime lacté. C'est pourquoi, ils ne consentirent à entrer dans la société qu'à la condition que le petit lait leur fût rendu.

Cette question importante de l'utilisation du lait écrémé s'est ainsi, quelquefois, trouvée facilement résolue. Les établissements beurriers le rendent purement et simplement à leurs sociétaires ou le leur revendent à raison de 1 ou 2 centimes le litre; chaque jour, le ramasseur rapporte à la ferme une quantité de petit-lait proportionnelle à la quantité de lait entier fournie.

De cette façon, la laiterie se débarrasse de son petit-lait, en tire même profit sans aucun risque, ni péril; il n'en résulte aucune augmentation des frais généraux ni de transport. Chaque matin, le voiturier, au lieu de partir à vide pour recueillir le lait, part avec les bidons remplis du petit-lait qu'il distribue aux sociétaires.

Cette pratique a été très critiquée par certains adversaires des laiteries coopératives. Elle nuit tout d'abord, a-t-on prétendu, à la bonne qualité du beurre : ces résidus peuvent laisser aux récipients qui ont servi à transporter le lait écrémé un ferment acide que les lavages seront souvent impuissants à faire disparaître et qui se communique au lait frais qu'on y remet ensuite. Pour parer à cet inconvénient, certaines laiteries de la Vendée ne vendent le petit-lait qu'aux fournisseurs de la localité où elle est installée. Cependant, les soins minutieux de propreté, habituels dans tous les établissements, l'application, de plus en plus répandue de la pasteurisation, annihilent complètement cette influence nocive.

De plus, a-t-on dit, c'est là un moyen de propagation de cette maladie si redoutée des agriculteurs : la fièvre aphteuse. Ce petit-lait provient du mélange de lait d'origines les plus diverses ; il peut contenir des microbes de cette terrible maladie, et ceux-ci contamineront l'étable où il est consommé. Nous croyons cette critique peu fondée. S'il en était ainsi, les veaux nourris avec ce produit seraient les premiers atteints ; or, presque tous les cas de fièvre aphteuse se rencontrent chez les bêtes adultes. Les laiteries prennent, en outre, contre ce mal, de nombreuses précautions : elles font visiter par les vétérinaires les étables de leurs fournisseurs, elles refusent le lait sortant d'une maison ou d'un village

contaminés, enfin, elles pasteurisent souvent leur petit-lait.

Quant aux établissements qui ne peuvent rendre ainsi le petit-lait à leurs associés, ils se sont demandés s'ils ne pouvaient pas engraisser et élever eux-mêmes des veaux dans un bâtiment annexe. Cette opération est, en effet, une source de profit relativement considérable pour les cultivateurs; si nous tenons compte que ces sous-produits ne suffisent pas à l'alimentation et qu'il est nécessaire de la compléter par certains adjuvants tels que la fécule ou la farine de malt, ils rapportent cependant 4 à 6 centimes le litre. Dès lors, pourquoi ne chercherait-on pas à appliquer en grand ce mode d'utilisation du petit lait.

Malheureusement, cet engraissement des jeunes bovins est une opération délicate et pleine de risques. Le cultivateur isolé, nourrissant seulement quelques animaux, réussit facilement; ces veaux sont le plus souvent le produit de la ferme et rien n'est plus aisé pour lui que d'en surveiller l'alimentation. Au contraire, l'établissement coopératif devra les acheter très cher sur le marché; il sera souvent trompé. De plus, ces jeunes animaux sont sujets à certaines maladies graves qui entraînent souvent leur mort. En un mot, cette spéculation est très aléatoire et ceci nous explique pourquoi il n'y a en France aucune laiterie qui s'y consacre d'une façon particulière.

Ce sont les porcs qui consomment la plus grande partie du lait écrémé. Jusqu'ici, presque toutes les laiteries avaient installé des porcheries : on en rencontrait même dans les établissements où l'on fabriquait des fromages maigres, afin d'utiliser le liquide restant encore après cette fabrication.

Longtemps, cet engraissement des porcs fut considéré comme le mode le plus avantageux d'utilisation du petit lait. C'est le seul, disait-on, qui puisse donner de bons résultats, et certaines laiteries le considéraient même comme procurant un bénéfice net plus élevé que la fabrication du beurre elle-même. Un avenir prospère semblait donc réservé à cet emploi du lait écrémé.

Cependant, depuis deux ou trois ans, ce développement des porcheries s'est brusquement arrêté. Les déboires sont venus et les espoirs entrevus ont été déçus. Le porc est un des animaux domestiques parmi lesquels les maladies et les épizooties font le plus de ravages, et les risques de pertes sont d'autant plus grands que le nombre d'animaux réunis dans un même local est plus considérable. De plus, le lait écrémé n'est pas un aliment complet d'engraissement des porcs, la quantité d'eau qu'il contient peut être même la cause de certaines maladies graves : il est absolument nécessaire de le mélanger avec certains aliments, des grains et des farines, dont l'achat vient diminuer d'autant le profit espéré.

Enfin, des porcheries ont été aussi annexées aux laiteries dans les pays étrangers : en Danemark surtout leur essor a été prodigieux ; elles ont fait une concurrence redoutable à notre production et le prix de cette viande a baissé de plus en plus.

C'est pourquoi, on a abandonné peu à peu ce mode d'utilisation du lait écrémé et les laiteries coopératives de la Charente et du Poitou préfèrent aujourd'hui vendre ce petit-lait à des marchands de porcs, à raison de 1 fr. 50 l'hectolitre plutôt que de s'exposer aux aléas de cette entreprise.

Depuis quelques années enfin, on a découvert une utilisation nouvelle d'un élément important du petit lait, la caséine. Désormais, on l'extrait non plus pour la faire servir à l'alimentation de l'homme et des animaux, mais pour l'employer, grâce à ses propriétés naturelles dans les différentes industries.

Associée à des produits chimiques, elle donne, en effet, une matière solide, résistante, désignée sous des noms divers, lactite, galatithe, pierre de lait, lait pétrifié, qui simule l'onyx, l'ivoire, la corne et le celluloid. Elle sert à fabriquer des billes de billards, des boutons, des supports isolants d'appareils électriques. De plus, en lui faisant subir une certaine manipulation, on fabrique avec elle une colle pour l'ébénisterie ; elle est aussi très employée pour le collage des vins et dans la fabrication du papier où elle remplace la gélatine.

Cet usage industriel de la caséine a pris naissance aux États-Unis, et, jusqu'ici, ce pays a conservé le monopole de cette fabrication. En France cette industrie n'est encore qu'à son début : on n'y rencontre guère que des entreprises privées qui achètent aux beurreries le petit lait à raison de 0 fr. 015 à 0 fr. 02 le litre ; et il n'est presque pas de laiteries coopératives où cette extraction de la caséine soit opérée dans un bâtiment annexé à l'établissement principal.

Toutefois, cette nouvelle industrie est venue récemment s'installer à Surgères, au centre du groupe des laiteries coopératives de la Charente et du Poitou. Elle est alimentée par dix laiteries et aujourd'hui elle travaille quotidiennement 60.000 litres de lait écrémé. Dans chaque établissement fournisseur, on précipite le lait écrémé et on obtient la caséine. Celle-ci est répartie dans des sacs et on l'expédie à l'usine centrale où on la soumet à l'action de broyeurs, de concasseurs et de bluteries afin de lui donner le degré de finesse désirable pour la vente et sa transformation en objets manufacturés.

L'expérience a démontré que les frais généraux de cette fabrication sont relativement peu élevés. De plus, on obtient ainsi un produit peu encombrant et d'une conservation parfaite ; on n'est pas obligé de subir toutes les fluctuations du marché et on peut toujours attendre pour l'écouler le moment le plus propice. Enfin, elle ne fait pas disparaître complète-

ment l'engraissement des pores: le sérum ou le liquide restant après l'extraction de la caséine y trouve sa destination naturelle, et à Surgères, il est abandonné aux laiteries qui approvisionnent l'usine.

C'est pourquoi on ne peut qu'en désirer le développement. Malheureusement, on se heurte à des concurrents sérieux qui nous ont devancés et sont jaloux de conserver leur suprématie. Il faut compter avec l'Allemagne, la Hollande, la République Argentine et surtout les États-Unis. Ils ne reculeront devant aucun moyen pour empêcher en France l'introduction de ce mode d'utilisation du petit lait: c'est ainsi qu'en 1897, ils ont fait subitement baisser les cours de 110 à 80 francs les 100 kilos.

Cette baisse considérable des prix a eu cependant un effet inattendu: elle a contribué à vulgariser dans notre pays l'emploi industriel de la caséine. D'après le rapport de M. Noël à la Chambre des députés, l'importation de ce produit en France qui en 1897 n'était que de 200.000 kilogrammes est montée en 1902 à 568.000. Le moment semble donc venu pour le gouvernement de favoriser cette industrie naissante. L'extension prise depuis vingt ans par les laiteries coopératives et les grandes laiteries industrielles permet de supposer que la production française sera suffisante pour répondre aux demandes de ceux qui l'utilisent, et l'État doit prendre sans tarder des mesures qui faciliteront son éclosion et

son développement. Il doit avant tout restreindre autant que possible l'entrée de ce produit en France, en le frappant de certains droits. C'est ce qu'ont déjà fait la Belgique, l'Allemagne, l'Italie et l'Espagne ; et M. Noël vient de présenter aux Chambres françaises au nom de la commission des douanes, un projet de loi de M. Pasqual, député du Nord, dans lequel on demande de fixer sur la caséine un droit d'entrée de 30 francs par 100 kilogrammes au tarif maximum et de 20 francs au tarif minimum.

Espérons que cette proposition, destinée à être le point de départ d'un nouvel essor des laiteries coopératives, ne tardera pas à être votée. Avec les prix actuels de la caséine, on arrive à donner au litre de lait écrémé une valeur de 0 fr. 02 à 0 fr. 05, le litre. Nul doute que cette valeur augmentera encore avec l'application des tarifs douaniers et qu'alors cette utilisation industrielle du petit lait se développera dans notre pays.

C'est du reste ce que craignent les pays étrangers pour lesquels nous sommes un débouché avantageux, et le 20 mai 1903, M. Alvord, directeur du département de l'Agriculture aux États-Unis écrivait à M. Legludic, président de la Société d'encouragement à l'industrie laitière, une lettre dans laquelle il essayait de lui démontrer « qu'il y aurait plus d'avantages pour les beurreries françaises de faire consommer le lait écrémé aux animaux ou d'en fabriquer

des fromages maigres» et qu'au contraire « ce serait commettre une grande erreur » que de vouloir élever les droits sur la caséine (1). » Il espérait ainsi arrêter à son début la propagande que commençait cette société en faveur de ce procédé récent d'emploi du petit lait.

En résumé, la conclusion de ce chapitre semble s'imposer. L'emploi du petit lait dans l'alimentation humaine n'est et ne sera jamais chez nous que d'une importance secondaire : elle ne pourra être rémunératrice que pour les beurreries établis à proximité des grands centres. La fabrication de fromages maigres ne paraît pas compatible avec l'emploi des écrémeuses centrifuges. L'engraissement des veaux et des porcs à l'aide des sous-produits de l'industrie beurrière convient surtout aux petites exploitations et devient moins avantageuse lorsqu'il se fait en grand. Dès lors l'extraction de la caséine, étant donné son emploi de plus en plus fréquent dans les différentes industries, est le mode d'utilisation du petit lait qui paraît le plus profitable aux laiteries.

1. A. Rollet, *L'industrie laitière : sous-produits et résidus*. Paris, 1907, p. 133.

CHAPITRE IV

Les laiteries coopératives et leur influence sur le développement de la coopération et de la mutualité dans les campagnes.

Les populations rurales, frappées des nombreux avantages qui découlent de la création d'une laiterie coopérative, sont bientôt persuadées qu'elles peuvent comme l'habitant des villes et même mieux que lui, bénéficier des bienfaits de la coopération. Elles ne tardent pas à pressentir l'influence heureuse que ces œuvres économiques peuvent avoir sur leur situation sociale. Comprenant désormais que « toute puissance est faible à moins que d'être unie » elles ne perdent plus aucune occasion des'entendre et de s'associer ; et peu à peu l'association mère, la laiterie coopérative enfante tout un monde d'associations accessoires.

Ces nouvelles associations dont le point de départ réside dans la laiterie coopérative peuvent se diviser en deux grandes catégories : les unes se rattachent directement à l'idée de coopération, les autres sont des œuvres de mutualité.

Parmi les premières, certaines découlent naturellement de l'existence d'établissements laitiers dans une région. Lorsqu'ils sont devenus assez nombreux, nous avons vu que leur réussite dépendait en grande partie de leur union pour la défense de leurs intérêts généraux. Ce sont tantôt de simples syndicats régionaux ayant principalement pour objet la vente et l'écoulement des produits et l'achat en commun des machines et des denrées accessoires dont les laiteries peuvent avoir besoin, en particulier le charbon et les matières nécessaires à l'emballage. Tantôt, ce sont de vastes fédérations nationales englobant toutes les laiteries d'un pays : mais c'est là un système trop centralisateur, ne pouvant se rendre compte des intérêts particuliers de chaque région : il ne peut se comprendre que dans un pays où le mouvement coopératif est déjà très ancien et très prononcé, où il ne constitue en quelque sorte qu'une importante association du troisième degré, ayant pour but l'étude des questions très générales de douanes et de transport.

Nous croyons avoir également montré qu'un complément naturel et presque nécessaire d'une laiterie coopérative était la création d'un syndicat d'élevage. Dans presque tous les pays, en Allemagne, en Suisse, en Danemark, on peut constater le lien étroit qui existe entre ces deux institutions.

Enfin, le développement de la coopération beurrière peut encore entraîner indirectement la fonda-

tion de coopératives pour la vente des pores et des œufs. C'est ainsi qu'en Danemark, les ateliers coopératifs de salaisons de la viande de porc sont une conséquence de l'existence des laiteries coopératives. Jusqu'en 1888, les porcheries danoises n'avaient comme débouchés que les ateliers de salaisons de Hambourg. A cette époque, un arrêté sanitaire leur ferma complètement les frontières allemandes, et elles en furent réduites à apprêter sur place la viande de leurs pores.

En ce moment, l'organisation coopérative commençait à se répandre dans l'industrie du beurre et donnait des résultats inespérés. Dès lors, pourquoi ne pas appliquer le même principe en ce qui concerne la préparation de la viande des pores ? Cette tentative s'imposait avec d'autant plus de force que l'institution des coopératives laitières avait eu pour conséquence d'augmenter considérablement le nombre de ces animaux. C'était le mode exclusif d'utilisation du petit lait, et une porcherie se trouvait annexée à chaque établissement laitier.

Les laiteries se syndiquèrent alors pour fournir la somme nécessaire à la construction d'ateliers de salaison et les fédérations cherchèrent à organiser le transport direct des viandes salées sur Londres sans avoir besoin de faire escale à Hambourg. En même temps, les sociétés d'élevage ne s'occupaient plus seulement de la sélection des vaches laitières, mais

encore de l'amélioration des races porcines : ne reculant devant aucun sacrifice, et ayant pour aide des agriculteurs toujours prêts à suivre aveuglément leurs conseils, elles firent disparaître peu à peu la race indigène dont la viande ne plaisait pas aux goûts de leur principale cliente, l'Angleterre, et s'efforcèrent d'acclimater une race importée du pays consommateur lui-même, la race de Yorkshire.

Et ainsi ces nouvelles coopératives ayant pour auxiliaires les syndicats d'élevage et les coopératives laitières, qui leur fournissaient des pores de première qualité; ayant à leur disposition les moyens de transport les plus économiques, arrivèrent bientôt à être complètement maîtresses du marché anglais : elles pouvaient en effet fournir des produits d'une qualité supérieure, à un prix aussi peu élevé que possible et défiant toute concurrence.

En résumé, l'organisation de beurreries coopératives, déjà si avantageuse par elle-même, a contribué à donner aux paysans danois un nouvel élément presque inattendu de prospérité. En effet, d'après M. André Colliez (1), les envois de viandes abattues ont triplé depuis 1889 : aujourd'hui ils expédient en Angleterre pour 100 millions de francs de ce produit.

Ces coopératives pour la salaison et la viande des pores sont complètement inconnues en France. Cha-

1. *Revue politique et parlementaire*, juillet 1907.

que établissement laitier possédant une porcherie dirige cette exploitation en pleine indépendance. Aussi avons-nous constaté que, d'une façon générale, on considérait ce mode d'utilisation du petit lait comme peu rémunérateur : on en eut certainement tiré plus de profit si on avait suivi l'exemple des populations danoises.

Si nous laissons de côté les boulangeries et les fromageries qui, en Allemagne, en Belgique et en France, sont souvent annexées à l'établissement principal, certaines laiteries coopératives ont encore pour objet la vente des produits de basse-cour de leurs membres, principalement des œufs.

Il existe en effet une corrélation étroite entre ces deux produits de la ferme : ils sont produits chaque jour et ils ont les mêmes débouchés.

Jusqu'ici, la possession d'une basse-cour était considérée pour de nombreux cultivateurs comme un simple ornement de leurs exploitations. Son entretien était à la fois très coûteux et peu rémunérateur : à part les exploitations qui, se trouvant à proximité à des villes, y trouvaient un débouché avantageux, ces produits ne pouvaient être vendus qu'à très bas prix à des marchands en gros : aussi servaient-ils le plus souvent d'une façon exclusive à l'alimentation du personnel de la ferme.

Lorsque les cultivateurs s'associèrent pour la fabrication et la vente du beurre, ils pensèrent aussi-

tôt qu'il serait peut-être avantageux de se servir de cette association pour écouler les produits de leur basse-cour et en tirer ainsi un revenu appréciable : on pourrait en effet profiter dans ce but du matériel, du personnel, des locaux et des relations commerciales de la coopérative laitière, sans que, de ce fait, les frais généraux soient considérablement augmentés. On vit dès lors, les nouvelles laiteries coopératives se proposer dans leurs statuts la vente des œufs de leurs associés en même temps que la transformation du lait en beurre. Il en est ainsi dans certains établissements des départements de la Sarthe, de la Meuse et des Ardennes.

Mais ces sociétés à double objet présentaient certains inconvénients. Des cultivateurs fournisseurs de lait, ne participaient pas au commerce des œufs : il était donc impossible de faire une comptabilité unique de toutes les opérations financières et commerciales de l'entreprise, à moins de faire profiter certains associés de bénéfices provenant de ventes auxquelles ils n'avaient pris part en aucune façon. De plus, dans tous les villages, certaines personnes, généralement les plus pauvres, possèdent une basse-cour et n'ont pas de vaches : consentir à vendre leurs œufs, c'était faire des opérations avec des non-associés et faire perdre à l'établissement principal son caractère de société civile et tous les avantages qui ne découlent.

C'est pourquoi on préfère presque partout créer deux sociétés distinctes, ayant leur comptabilité propre. Du reste, rien n'empêcherait, même en ce cas, la coopérative pour la vente des œufs de jouir de l'installation et de la puissance commerciale de la laiterie : comme compensation des services rendus, elle lui paierait une redevance fixe annuelle, ou bien, elle permettrait à la société laitière de participer dans une certaine mesure au partage de ses bénéfices. Cette organisation distincte est très répandue en Allemagne et en Belgique.

En France, ces coopératives pour la vente des œufs sont très peu nombreuses, et ont le plus souvent peu d'importance. Elles ne sont que des annexes des beurreries situées à proximité d'agglomérations urbaines dans lesquelles elles écoulent tous leurs produits. Leur rayon d'approvisionnement est le même que celui de la laiterie ; il est par conséquent trop restreint. Néanmoins presque toutes ont réussi, principalement à cause de la garantie morale qu'elles offrent à l'acheteur.

Au Danemark, au contraire, ce pays auquel il faut toujours revenir lorsqu'on étudie les applications du principe coopératif en agriculture, les coopératives ayant pour but la vente en commun des produits de la basse-cour, se sont organisées d'une façon plus puissante : elles ont visé à la conquête des

marchés étrangers, et non à la satisfaction de la consommation intérieure.

C'est en 1895 que les cultivateurs danois, voyant la prospérité surprenante de leurs beurreries et de leurs ateliers de salaison, tentèrent d'introduire sur le marché de Londres, un de leurs produits qui, lui aussi, avait une importance extrême : les œufs. Il se fonda alors à Copenhague, une « Société pour l'exportation des œufs ». Elle est copiée absolument quant à son organisation sur « l'Union des agriculteurs danois pour l'exportation du beurre » ; elle centralise tous les œufs que lui expédient les sociétés locales dont la circonscription et le rayon d'action ressemblent beaucoup à ceux des laiteries coopératives.

Les sociétés locales, ainsi fédérées, s'attachèrent tout d'abord à améliorer l'élevage et le mode d'alimentation des volailles. Subventionnées par l'État, elles organisèrent des concours et des expositions, distribuèrent aux cultivateurs des œufs à couvrir et des poulets. De plus, pour encourager la production de gros œufs, elles les achetèrent au poids.

Elles s'efforcèrent ensuite de faire disparaître la mauvaise renommée qu'avaient les œufs danois sur le marché de Londres, et, dans ce but, elles ne négligèrent rien pour n'avoir à exporter que des produits absolument garantis. Les statuts contiennent des prescriptions minutieuses que doit respecter, sous

peine d'amende, tout coopérateur : c'est ainsi qu' « il doit veiller à la propreté des poulaillers et des nids, livrer des œufs propres et laver à l'eau vinaigrée les œufs sales, n'employer à sa propre consommation que les œufs les plus petits et de moins belle apparence » ; on fixe même le poids minimum des œufs suivant la saison. De plus, chaque œuf envoyé aux sociétés d'exportation porte deux numéros indiquant l'un le vendeur, l'autre la société dont il est membre ; lorsque le contrôle fait au moment de la livraison et avant l'expédition constate quelque indécatesse ou quelque fraude, il est ainsi très facile de connaître le coupable et de le punir. Enfin, c'est seulement après avoir été classés d'après leur grosseur et la date de leur ponte, que les œufs sont envoyés à Londres, au moyen de transports très économiques ; car les frais ne montent qu'à un demi-centime par unité.

Le succès d'une organisation aussi parfaite était certain et ne se fit pas attendre. Chaque année, le chiffre des exportations de ce produit augmente d'une façon très sensible. Tandis qu'en 1874, le Danemark n'envoyait que 134 millions d'œufs en Angleterre, il en expédie aujourd'hui 465 millions, soit pour une valeur de 40 millions de francs.

Et ainsi, on peut noter, ici encore, une cause de l'aisance et du bien-être dont jouit le paysan danois et dont le développement se rattache étroitement à

celui des laiteries coopératives. Ce qu'il prouve, c'est la situation tout à fait inverse du commerce des œufs en Normandie et en Bretagne : dans ces provinces, les laiteries coopératives n'existent pas encore ; et les coopératives pour la vente en commun des œufs y sont entièrement inconnues. Comme conséquence, alors qu'il y a vingt ans, nous étions les principaux fournisseurs du marché anglais, nous n'envoyons plus aujourd'hui à Londres des œufs que pour une valeur de 1.500.000 francs et nous conservons difficilement sur ce point le cinquième rang.

Ce n'est pas seulement en leur permettant de vendre dans de meilleures conditions le produit de leur travail que les laiteries coopératives contribuent à rendre plus prospère la situation des populations de nos campagnes ; c'est encore en donnant naissance à d'autres institutions qui viennent soit leur procurer à meilleur compte l'argent dont elles peuvent avoir besoin, soit diminuer ces risques de perte par cas de force majeure, si fréquents dans l'industrie agricole.

Nous ne parlerons pas ici des sociétés de crédit mutuel : ce sont plutôt des œuvres préliminaires que postérieures à l'établissement des laiteries coopératives : néanmoins, dans les régions où celles-ci se sont fondées sans avoir recours à elles, elles pourraient aider grandement à leur organisation. La laiterie serait pour ses adhérents une véritable caisse

locale, et l'Association centrale, la caisse régionale de crédit.

De plus, les laiteries doivent naturellement avoir leur propre assurance pour le personnel en cas d'accident. Il en est ainsi dans la plupart des pays, particulièrement en Danemark où 4.100 sociétés laitières participent à cette assurance. En France, l'Association centrale des laiteries de la Charente et du Poitou n'a pas encore songé à l'organiser. Une semblable institution serait cependant très désirable : elle pourrait faciliter la constitution de ces sociétés mutuelles contre les accidents du travail agricole, qui deviendront bientôt indispensables, si l'on applique dans son intégrité le principe de la loi du 9 avril 1898 à l'agriculture.

Enfin il est une autre société mutuelle d'assurance dont la création concorde entièrement avec l'existence d'une laiterie coopérative : c'est l'assurance mutuelle contre la mortalité du bétail.

En effet, l'un des risques les plus graves auquel le cultivateur est exposé, c'est la dévastation de son écurie par une maladie, c'est la mort de ces animaux que, depuis leur naissance, il entourait de soins minutieux et qui disparaissent au moment où il va en tirer profit. C'est pourquoi il faut souhaiter le développement rapide de ces mutuelles qui indemniseront l'exploitant agricole de ces pertes souvent considérables.

Malheureusement, leur organisation rencontre de nombreuses difficultés de fait. La fixation de la cotisation que chaque membre doit payer est une chose délicate. Pour éviter les fraudes, il faut établir une surveillance étroite et rigoureuse des étables des mutualistes, et de la manière dont sont nourris et soignés les animaux assurés. Enfin, la création d'une caisse de réassurance s'impose ici d'une façon toute particulière à cause des épidémies.

L'existence de laiteries coopératives fédérées entre elle vient résoudre en grande partie ces difficultés. Le rayon d'approvisionnement de l'une serait la sphère d'action de l'autre. Le rendement en lait de chaque animal pourrait être une base sûre pour la fixation de la cotisation. Le contrôleur de la laiterie surveillerait efficacement les étables au nom de la mutualité et l'association générale serait un cadre tout fait pour la formation d'une caisse de réassurance.

Aussi, ce sont dans les pays où le développement de la coopération laitière est le plus prononcé que ces sociétés mutuelles sont les plus répandues. Les départements qui viennent en tête dans la statistique dressée en 1907 par le ministère de l'Agriculture sont ceux où les fruitières coopératives existent depuis si longtemps : la Haute-Saône, la Haute-Savoie, l'Ain et la Haute-Marne. Quant aux quatre départements qui forment le groupe des laiteries de la Charente et

du Poitou, ils sont compris dans les trente-huit départements qui comptent plus de quarante sociétés.

Certes, toutes ces sociétés ne dépendent pas directement des coopératives laitières ; mais, presque toujours, il existe entre elles des rapports étroits. C'est ainsi que, dans les Deux-Sèvres, seize laiteries ont institué une assurance mutuelle pour les vaches de leurs sociétaires.

En résumé, ces coopératives laitières contribuent donc dans une large mesure à répandre chez nous les idées d'association, à faire pénétrer dans nos campagnes les principes de solidarité, à préparer dans l'existence de nos populations rurales, une bienfaisante transformation économique et sociale. Il n'est pas rare, en effet, dans certains petits villages de la Vendée et des Deux-Sèvres, de rencontrer déjà à côté de la laiterie, un syndicat fournissant à ses membres des engrais, des outils, des machines agricoles, une société coopérative de consommation, une boulangerie coopérative, une société d'assurance contre la mortalité du bétail et contre les accidents, enfin une société de crédit agricole.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Les conditions économiques nouvelles de l'échange ont obligé les cultivateurs à se spécialiser, c'est-à-dire « à produire parmi les produits demandés celui que, selon la nature du sol, l'emplacement des terres, selon les conditions des communications, selon l'importance de son capital et l'étendue de sa propriété, il peut produire à meilleur compte » (1).

Dans de nombreux pays, il a ainsi concentré de préférence tous ses efforts vers la production du lait, et cette spécialisation a été heureusement complétée et facilitée par une application des idées d'association et de coopération.

C'est grâce à ces deux forces réunies que les populations rurales ont réussi à compenser largement la perte considérable qu'elles éprouvent depuis une vingtaine d'années, par suite de la diminution générale du prix de vente des produits de leur travail. La spécialisation et surtout la coopération leur a permis, en effet, principalement dans l'industrie beur-

1. *La question agraire*. Kautsky, Paris, 1900.

rière, une diminution notable du coût de production en même temps qu'une augmentation sensible du prix de vente.

Sans la laiterie coopérative, l'agriculteur ne peut tirer qu'un revenu presque insignifiant de la vente du beurre qu'il fabrique, car le prix de revient de son produit est le plus souvent égal à sa valeur sur le marché. Nourissant mal son bétail, il a une production de lait peu importante et peu riche en matière grasse. Se servant de l'écémage naturel et n'employant exclusivement que les anciennes méthodes de fabrication, il obtient chaque jour une quantité de beurre sans importance, d'une qualité inférieure et par conséquent d'un écoulement peu avantageux. Les bénéfices qu'il réalise s'élèvent seulement à quelques centimes et ils correspondent à peu près à l'intérêt du prix d'achat, aux dépenses de nourriture et d'entretien de la vache productrice et aux frais de main-d'œuvre. Il reste, il est vrai, le veau, mais il ne peut l'alimenter avec le petit lait, forcément aigre, provenant de l'écémage spontané ; il doit le nourrir avec du lait entier si bien qu'engraissé et vendu, il aura coûté aussi cher qu'il aura consommé de lait.

Au contraire, s'il livre son lait à une coopérative laitière, le petit lait qui lui sera rendu de 0. 015 à 0.02 centimes le litre pourra servir avec profit à l'alimentation du veau. Les frais de fabrication seront

beaucoup moins élevés, le beurre sera de meilleure qualité et d'une valeur marchande plus grande : d'après M. Roseray, le beurre des Charentes et du Poitou qui, il y a quinze ans, avait une valeur de 2 francs le kilogramme se vend aujourd'hui au prix de 2 fr. 30 à 2 fr. 60 le kilogramme. En résumé, il pourra retirer de son lait 12 à 15 centimes par litre. En outre, il emploiera le temps qu'il occupait à fabriquer et vendre son beurre, à mieux cultiver ses terres et à mieux soigner son bétail, et sa production de lait augmentera sans qu'il lui en coûte plus de peine et plus de dépenses.

Comment s'étonner alors que « les beurreries coopératives aient procuré le bien-être aux cultivateurs possédant deux ou trois vaches laitières » et qu'« une vache puisse leur rapporter en moyenne 300 francs par an : 230 à 240 francs de lait et un veau de 50 à 60 francs (1).

Ces résultats remarquables apparaissent avec évidence dans une étude de M. Dornic sur les laiteries coopératives dans les Deux-Sèvres en 1905. En effet, le litre de lait ayant été payé en moyenne 13 cent. 70 aux fournisseurs et chaque vache ayant produit environ 1.415 litres de lait, le revenu pour

1. Rozeray. *Les laiteries coopératives dans les Deux-Sèvres* (Communication faite au Congrès International d'Agriculture de Rome, 1903). Niort, 1903.

chaque animal a été environ de 193 fr. 15. Si on donne au veau une valeur de 60 à 70 francs, on obtient un revenu moyen de 260 à 300 francs.

C'est pourquoi, nous devons souhaiter un développement rapide de cette institution dans toutes les régions de la France qui se sont spécialisées dans l'industrie laitière et son perfectionnement là où les populations rurales ont déjà pu apprécier ses nombreux avantages.

C'est en ce qui concerne les améliorations que les laiteries coopératives existantes doivent apporter à leur installation et à leur organisation que la tâche est la plus facile.

Certes, il reste encore beaucoup à faire et les différences qui existent entre les divers établissements le démontrent : c'est ainsi qu'en 1905, la production de lait par vache dans le département des Deux-Sèvres a été très variable : la moyenne étant de 1.415 litres, on trouve 769 litres dans une laiterie et 1.992 dans une autre, comme production moyenne d'une vache laitière pour l'ensemble des sociétaires. De même, le nombre de kilogrammes de beurre produit par vache, oscille entre 35 kilog. 500 et 95 kilogrammes, soit un écart du simple au triple. Enfin, le nombre de litres de lait nécessaire pour fabriquer un kilogramme de beurre varie entre 18 lit. 85 et 23 lit. 01 ; les frais généraux d'exploitation s'élèvent de 6,3 0/0 à 17,20 0/0 suivant les laiteries et le prix

moyen net de vente des 100 kilogrammes, va de 242 à 312 francs.

Mais les producteurs de lait connaissent déjà les bienfaits de la coopération et ne reculeront devant aucune dépense pour les augmenter encore. Il sera, croyons-nous, facile aux établissements et à l'association qui les unit de les pousser tout d'abord à améliorer le mode d'alimentation et d'entretien de leurs vaches et à poursuivre la sélection des races qui leur paraissent les meilleures : pour cela, elles créeront des syndicats d'élevage, organiseront des concours analogues à ceux que nous avons vu fonctionner en Vendée, et elles paieront aux sociétaires leur lait, non plus d'après la quantité fournie, mais d'après sa richesse en matière grasse.

Puis, elles s'efforceront elles-mêmes de travailler ce lait d'après les mêmes méthodes, de faire ensorte que chacune n'ait plus rien à envier à sa voisine. Elles pasteuriseront leur crème, elles lui feront subir une maturation raisonnée à l'aide des ferments lactiques, elles feront l'acquisition d'appareils frigorifiques, et, n'employant que les instruments les plus perfectionnés, elles arriveront à produire un beurre uniforme quant à sa qualité, son goût, sa saveur et son aspect.

C'est alors que les associations centrales s'occuperont d'une façon plus complète de la vente du beurre des laiteries affiliées et qu'elles travailleront plus ef-

ficacement à étendre les débouchés dans les principaux centres de consommation de France et de l'étranger. Elles pourront en effet se créer facilement une marque de fabrique, vendre directement les beurres de chaque établissement, l'uniformité de qualité supprimant toute difficulté dans la répartition du chiffre des ventes.

Malheureusement, dans notre pays, il ne s'agit pas seulement de perfectionner les laiteries existantes, mais il faut encore encourager et tenter cette application de la coopération dans toutes les régions où il est possible de fabriquer du beurre. Nous avons vu que de ce côté l'initiative privée est le plus souvent impuissante, qu'elle succombe presque toujours devant l'esprit individualiste de nos campagnes.

Il appartient à l'État de combattre cet obstacle, de le faire disparaître et de le remplacer par le désir plus bienfaisant de s'unir et de s'associer. Il a pour cela de nombreux moyens : il le peut indirectement par des subventions, en mettant à la disposition de ces institutions des moyens de transport perfectionnés, en leur facilitant leur organisation, enfin en leur donnant une forme légale précise. Mais le moyen le plus sûr et le plus efficace est encore, croyons-nous, d'organiser un enseignement complet de l'industrie laitière, des écoles ambulantes qui iront trouver les cultivateurs chez eux et leur montreront la nécessité de ces institutions coopératives qui répondent d'une

façon si parfaite aux conditions économiques de la vie moderne.

Lorsque, dans un temps plus ou moins long, les laiteries coopératives et les associations auxquelles elles donnent inévitablement naissance se seront répandues dans tout notre pays, l'action du gouvernement sera terminée, hormis en ce qui concerne les transports; et la plus grande faveur qu'il pourra leur accorder, sera de leur laisser une liberté complète. La prospérité et le bien-être qui en sera la conséquence suffira pour permettre au mouvement coopératif dont il aura été la cause initiale de se continuer et de se développer; notre agriculture si éprouvée depuis 1880, redeviendra alors une source féconde de richesses, et l'aisance reparaitra dans nos campagnes au plus grand profit de l'organisation sociale tout entière.

Vu : le Président de la thèse

R. SOUCHON

Vu : le Doyen,
LYON-CAEN

Vu et permis d'imprimer,
Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris

L. LIARD

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages généraux

- COMTE DE ROCQUIGNY. — La coopération de production en agriculture : Syndicats et coopératives (Mission de l'Office du Travail). Paris. Guillaumin, 1896.
- EUGÈNE BRELAY. — Les sociétés coopératives de production. Paris. (1887).
- DANIEL ZOLLA. — Études d'économie rurale. Questions d'hier et d'aujourd'hui. (Chroniques du *Journal des Débats*), 1^{re} et 2^e séries. Paris. Alcan, 1894-1895. Nouvelle série, 1904.
- KAUTSKY. — La question agraire : étude sur les tendances de l'agriculture moderne. (Traduit de l'allemand par Edgard Milhaud et Camille Polack.) Paris. Giard, 1900.
- P. RONCE. — La crise agricole. Paris. Guillaumin, 1900.
- RODOLPHE SCHOU. — L'agriculture en Danemark. Paris, 1900.
- BARON J. COLLOT D'ESCURY. — Les coopératives d'agriculture en Hollande. La Haye. Imp. Triot, 1900.
- F. CONVERT. — L'industrie agricole. Paris. Ballière, 1901.
- IMBART DE LA TOUR. — La crise agricole en France et à l'étranger. Nevers. Cheix, 1901.
- A. BANCEL. — Le coopératisme. Paris. Schleicher frères, 1901.
- G. SABATIER. — Les sociétés de production en agriculture. Thèse Paris, 1903.

- E. VANDERVELDE. — L'exode et le retour aux champs. Paris. Alcan, 1903.
- E. VANDERVELDE. — La question agraire en Belgique. Paris. Giard, 1903.
- CLÉMENTEL. — Projet de loi tendant à la création des sociétés coopératives en vue de la conservation, de la transformation et de la vente des produits agricoles. Paris. Motteron, 1903.
- MAX TURMANN. — Les associations agricoles en Belgique. Paris. Lecoffre, 1903.
- HUBERT VALLEROUX. — La coopération. Paris. Lecoffre, 1904.
- SOUCHON. — Les cartells de l'agriculture en Allemagne. Paris. Colin, 1903.
- ANDRÉ COLLIEZ. — Les associations agricoles de productions et de vente. Paris. Guillaumin, 1905.
- IMBART DE LA TOUR. — La production, l'élevage et le commerce du bétail en France et à l'étranger. Paris. Chevalier et Rivière, 1905.
- E. JACQUET. — Les sociétés coopératives de vente de produits agricoles. L'avenir de la Mutualité. Bordeaux, 1905.
- CH. GIDE. — La coopération (Conférences de propagande). Paris. Larose, 1900. 2^e édition, 1906.
- DE KOZIELKS-KOSSILOWSKI. — La coopération agricole en Irlande. Thèse, Paris, 1906.
- COUTURIAUX. — Les coopératives belges. Paris, 1905.

Ouvrages spéciaux

- P. TIEFAINE. — Les laiteries coopératives en France. Lille. Camille Robbe, 1900.
- RIGAUX. — Les laiteries coopératives en France : Organisation, fonctionnement et résultats (Publication de la Société des Agriculteurs de France). Paris. Morillot, 1895.
- *

- ROZERAY. — Étude sur l'industrie laitière et les laiteries coopératives dans le département des Deux-Sèvres, Niort, 1900.
- TRIGAUT. — Les laiteries coopératives en Belgique et à l'étranger. Binches. Cercles d'études sociales, 1899.
- MALHERBE ET SCHREIBER. — Les syndicats de laiterie. Bruxelles. O. Schepens, 1899.
- MALHERBE ET SCHREIBER. — Les fromageries et fruiteries coopératives. Bruxelles. O. Schepens, 1899.
- P. DE VUYST ET P. VAUTERS. — Nouveaux progrès en laiterie. Louvain, 1899.
- D^r ROTHSCHILD. — Contribution à l'étude de l'Industrie laitière en France et dans les principaux pays d'Europe et d'Amérique. Paris. O. Doin, 1902.
- G. MALHERBE. — Les minques de beurre coopératives. Renaix, Courtin, 1903.
- G. MALHERBE. — La vente collective des œufs. Renaix, Courtin, 1903.
- ROZERAY. — Les laiteries coopératives dans les Deux-Sèvres (Communication faite au Congrès International d'Agriculture de Rome). Niort. A. Clauzot, 1903.
- J. HUGUENIN ET J. DEZALRY. — Barème à l'usage des sociétés coopératives de laiteries pour le paiement du lait à la richesse en beurre. Paris, 1904.
- P. KOHLER. — L'amélioration rationnelle du bétail par les syndicats agricoles. Paris. Librairie de la Maison Rustique, 1906.
- Annuaire de l'agriculture et des associations agricoles. Paris (1903 à 1907).
- Annuaire de la laiterie, beurrerie et fromagerie. Valenciennes. Huart.
- Almanach des coopératives de laiteries (1905). Renaix. Lehisté (Belgique).
- Statistique du Ministère de l'Agriculture (1905).

Ministère de l'Agriculture : enquête sur l'industrie laitière (1902). Paris, Imprimerie nationale, 1903.

Ouvrages techniques.

A. LEZÉ. — L'industrie du lait. Paris. Firmin Didot, 1891.

A. POURIAU. — La laiterie, Paris. Audot, 1895.

CH. MARTIN. — La laiterie. Paris. Ballière et fils, 1904.

A. ROLET. — L'industrie laitière (sous-produits et résidus). Paris. Ballière et fils, 1905.

Congrès (Compte rendu des séances).

Congrès nationaux des syndicats agricoles.

Arras, 1904. TARDY. — Les laiteries coopératives en France.

RAOUL PAISANT. — L'encouragement financier de l'État aux sociétés coopératives.

Périgueux, 1905. TARDY. — Les laiteries coopératives en France.

RICARD. — Les wagons réfrigérants et le transport des produits agricoles.

Congrès internationaux d'agriculture.

Paris, 1900. DE LAPPARENT. — L'association en laiterie. Ses progrès et ses résultats.

R. LÉZÉ. — Utilisation du lait écrémé.

Rome, 1903. G. LATTORI. — De l'enseignement de l'industrie laitière dans les principaux pays.

TOURNAIN. — Base du paiement du lait dans les laiteries.

A. THEUNIS. — L'enseignement de la laiterie en Belgique au point de vue économique et social.

Congrès international de la laiterie. Paris, 1905.

Journaux et Revues

- L'Industrie du beurre. (Organe officiel de l'Association centrale des laiteries coopératives de la Charente et du Poitou). — Année 1906-1907.
- L'Économiste français. — L'industrie laitière en France, 1^{er} octobre 1904.
- Daniel Zolla: Question agraire en France. 23 juin 1906.
 - Les coopératives en Belgique. E. Brelay, 1891.
- Revue politique et parlementaire. — Plessis. Les coopératives agricoles. Juin 1906.
- Article de M. André Colliez. Juillet 1907.
- Journal des Économistes. — Articles de M. André Grandeaup sur le « Mouvement agricole » particulièrement. Avril, juin 1901, août 1902.
- Revue d'Économie politique. — Article de M. Hitier : L'Agriculture moderne et sa tendance à s'industrialiser, 1901.
- Journal d'Agriculture pratique. — Article de M. Beau. L'Industrie laitière en Allemagne ; la guerre du lait, 1903, n^{os} 3 et suiv.
- Musée social (publications diverses). — Le commerce des œufs en Danemark.
- Le commerce du beurre en Danemark.
 - Les laiteries coopératives dans les Deux-Sèvres.
- Agriculture Nouvelle. — Articles de M. de Loverdo, 19 août 1899, 11 août 1900, 19 mai 1900, 2 mars, 22 février, 23 mars 1901.
- Articles de M. Rozeray, 17 octobre 1903, 14 janvier 1905, 21 et 28 décembre 1907.
 - Articles de MM. Maurion, Ferral, Canu, Maurice Vacher.

Agriculture moderne.

Réforme sociale. — Article de M. Cheysson ; La coopération et la mutualité, 1^{er} déc. 1900.

— Le lait dans les Alpes-Maritimes, 16 juin 1906.

Correspondance sociale. — Les laiteries coopératives en Charente, 15 nov. 1905 et 1^{er} mars 1906.

Bulletin de l'Union centrale des syndicats agricoles.

Revue de droit agricole. — Année 1903.

Bulletin officiel des renseignements agricoles (1902-1907). — Mouvement coopératif à l'étranger. Septembre 1905, janvier et février 1906.

— Les laiteries coopératives à l'étranger. Novembre 1906.

L'Émancipation. — La coopération à l'étranger, 11 sept., 15 octobre 1905.

Action populaire (publication mensuelle). — Paris, Lecoivre. Années 1906-1907.

N° 45. — Péters. Avaux le Château.

N° 5. — De Gailhard-Bancel. Le syndicat agricole.

N° 25. — Renault. Le syndicat agricole de la Champagne.

N° 79. — G. Lorette. Les laiteries coopératives.

N° 123. — Les Associations agricoles dans le Brabant Hollandais.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
INTRODUCTION.	1

PREMIÈRE PARTIE

La Coopération dans l'Industrie beurrière. Sa nécessité et son développement dans les principaux pays.

CHAPITRE I. — Situation générale de l'Industrie laitière en France et les laiteries coopératives . . .	11
CHAPITRE II. — L'Industrie beurrière envisagée au point de vue technique et les laiteries coopératives	24
CHAPITRE III. — Les laiteries coopératives en France et à l'étranger	45
<i>Section I.</i> — Les laiteries coopératives en France.	47
<i>Section II.</i> — Les laiteries coopératives à l'étranger	77
CHAPITRE IV. — Les obstacles au développement de la coopération beurrière en France : les remèdes.	107

DEUXIÈME PARTIE

Les laiteries coopératives : leur organisation et leur fonctionnement.

CHAPITRE I. — La production du lait à la ferme et les laiteries coopératives	130
--	-----

CHAPITRE II. — La transformation du lait en beurre dans une laiterie coopérative	156
<i>Section I.</i> — Fonctionnement juridique de la so- ciété	157
<i>Section II.</i> — Organisation industrielle	192
<i>Section III.</i> — Organisation commerciale et modes d'écoulement des produits	211
CHAPITRE III. — De l'utilisation des sous-produits et en particulier du lait écrémé dans une laite- rie coopérative.	238
CHAPITRE IV. — Les laiteries coopératives et leur in- fluence sur le développement de la coopéra- tion et de la mutualité dans les campagnes .	256
CONCLUSION GÉNÉRALE.	269
BIBLIOGRAPHIE	276

